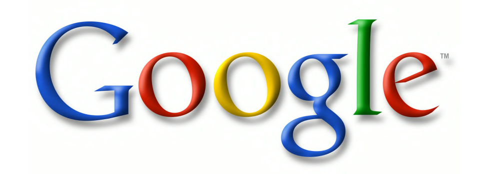



LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF MICHIGAN

Bronner, Johann Philipp
= Der weinbau im Süd-Deutschland.

Der Weinbau im Königreich Würtemberg,

vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, des badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft rc. Mitglied.

Erste Abtheilung.

Mit 5 lithographirten Tafeln.

Heidelberg,
in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.
1837.

Vorwort als Einleitung.

Zum Hauptzweck in meinem Werk, welches ich mit diesem ersten Heft beginne, und dem die Anderen bald folgen werden, habe ich mir gesetzt, dem Publikum besonders auch durch die Zugaben bildlicher Darstellungen ein treues, leicht übersehbares und leicht verständliches Gesammtgemälde aller Weinbauverhältnisse des ganzen südlichen Deutschlands vorzulegen, das, nach meiner Ansicht Bessere überall an seinem Orte hervorzuheben, und das mir Tadelnswerth-scheinende in einzelnen rationell-kritischen Strichen offen anzudeuten, um auf diese Weise der Selbstbeurtheilung nicht nur Raum zu lassen, sondern sie vielmehr zu erleichtern, und jedem Leser wenigstens einen Weg zu bezeichnen, sich eine richtige Orts-, Boden- und Lagegemäse Behandlung seiner Weingärten selbst auffinden zu können.

Zwar haben wir schon viele Bücher und Schriften über den Weinbau, und Manche von recht gediegenem Gehalt; sie ließen mir aber doch in Beziehung auf meinen Zweck noch Vieles zu wünschen übrig. Die Meisten enthalten, und sollten nach dem Plan ihrer Verfasser nur enthalten, Vorschriften, wie man überhaupt am zweckmäßigsten den Weinbau betreiben soll; und diese Anweisungen gründen sich fast alle auf Einzelerfahrungen und Ortsgebräuche, oder die Verfasser haben noch eine solche Vorliebe zu ihren eigenen mit ihnen aufgewachsenen Gewohnheiten, die sie gar leicht glauben läßt, das als eine allgemeine Norm angeben zu müssen, was doch nur für ihre nächste Umgebungen passend seyn mag.

Dieß gab mir Veranlassung, meinen Plan so zu entwerfen, daß ihm jede Einseitigkeit fremd seyn soll.

Auf mehreren Reisen, die ich einzig zu meiner Selbstbelehrung in Betreff des Weinbaues machte, fand ich, daß Gebräuche im Weinbau schon von Meile zu Meile auffallend wechseln; ich überzeugte mich immer mehr und mehr von der Unzulänglichkeit und oft auch von der Unhaltbarkeit mancher solcher Vorschriften, die für ein großes weit ausgebreitetes Publikum seyn sollten, jedoch nur für das Benachbarte, für ein kleines Publikum brauchbar sind.

Da wir bis jetzt, außer manchen schätzbaren einzelnen Darstellungen, noch kein eigentlich vollständiges getreues Bild unseres ganzen teutschen Weinbaues besitzen, worin man eine klare Einsicht in das Ganze und eine vergleichende Uebersicht desselben bekommt, und wodurch allein einseitige Ansichten verschwinden können, so fühlte ich mich aufgefordert, schon aus Dankbarkeit für das, was ich von jenen Verfassern gelernt hatte, meine Erfahrungen und Aufzeichnungen nicht für mich zu behalten, sondern sie in einem getreuen und vollständigen Bilde, so viel ich es vermochte, dem Publikum darzustellen. Dadurch allein, dachte ich mir können die vielen Vorurtheile, die dem Fortschritt im Weinbau noch fast überall hemmend entgegen stehen, bekämpft und beseitigt werden. Denn mancher Leser wird in meinen Mittheilungen zu seinem Erstaunen finden, daß das, was er für die Erziehung des Weinstockes bey sich am nachtheiligsten hält, gerade an einem andern Orte gebräuchlich ist, und umgekehrt, daß das, was er für das Vortheilhafteste hält, in anderen Gegenden als nachtheilig betrachtet wird.

So wird sich in einer größeren Uebersicht am besten ergeben, daß durch eine Zusammenstellung aller Gebräuchlichkeiten allein die Begriffe über die richtige Behandlung auch an jedem Orte und in jedem Boden festgestellt, und eine vorurtheilsfreiere Weise des Rebbaues alsdann erst mit Sicherheit und Ueberzeugung gewählt werden kann.

Daher schien es mir ganz unerläßlich nothwendig, um Alles

möglichst genau und der Wahrheit getreu geben zu können, daß ich selbst alle Gegenden und alle Ortschaften bereisen müsse, um mit Genauigkeit auch Alles an Ort und Stelle selbst aufzuzeichnen. Es liegt also im Plane meiner Unternehmung, in einem treuen Bild wiederzugeben, wie das bestehende wirklich ist, nicht wie es seyn sollte, und in so ferne sind meine Angaben nur als generell zu betrachten, das heißt, Alles ist so gegeben, wie es im Allgemeinen behandelt ist, nicht wie es hie und da von einzelnen Privatleuten etwa besser gemacht wird. Solche Abweichungen finden sich daher auch immer besonders angeführt.

Da mir die zu meiner Darstellung immerhin unentbehrlichen Hilfswissenschaften, Mineralogie, Botanik, Physik ꝛc. nicht fremd sind, so darf das Publikum auch meinen Angaben Vertrauen schenken in Bezug auf alle dahin einschlagende Verhältnisse, denn ich machte es mir zur besonderen Aufgabe, die Boden-Verhältnisse überall genau zu erforschen und somit eine Lücke in unserer bisherigen önologischen Literatur zu ergänzen; selbst die Pflanzen, die jeder besondere Boden freywillig trägt, anzugeben, und das klimatische Verhältniß jeder Gegend zu studieren, um die Gründe kennen zu lernen und zu bemerken, warum an diesem und an jenem Ort ein besserer Wein wachse.

Zu diesem Behuf hatte ich mir schon im voraus eine Menge Fragen entworfen, die das ganze Grund-Gebiet des Weinbaues umfassen. Mit einer solchen angelegten Vorbereitung begab ich mich auf meine Wanderungen in alle die in meiner Darstellung angegebenen Gegenden und einzelnen Orte, beantwortete mir dort meine Fragen selbst zuerst aus den Ergebnissen meiner Anschauung an Ort und Stelle, verglich, und berichtigte sie mit den Angaben, Erläuterungen und Erklärungen der erfahrensten und verständigsten Weinbergsleute der Gegend, indem ich immer mit einem solchen sachverständigen Mann, der nun mit meiner Absicht bekannt war, in die Weinberge und auf der ganzen Gemarkung herumgieng, um das mir Angegebene auch mit eigenen Augen zu sehen und zu vergleichen, besonders über Boden und klimatische Verhältnisse mich genau zu unterrichten.

So sammelte ich vorerst Alles in meine Mappe, und ordnete es dann später mit Muse zum Ganzen, wie ich es nun dem Publikum übergebe. Ich kann hoffen, daß sich wohl wenig Irrungen können eingeschlichen haben, und in solchem Falle rechne ich auf die schonende Beurtheilung um so zuversichtlicher, als ich denke, man werde erwägen, welch großes Feld ich zu durchwandern hatte, und wie leicht etwas entgeht, wenn man mit so vielen in ihrer Darstellung wenig geübten Menschen verkehren muß.

Was weiter das Formelle meiner Darstellungen betrifft, so bemerke ich, daß ich die Reihenfolge meiner Fragen, welche diesem ersten Heft vorgedruckt sind, zur Beantwortung beybehalten habe, weil mir dieß die Arbeit erleichterte und dem Leser die Uebersicht bequem macht.

Daß ich die Darstellungen nicht nach der monatlichen Folgenreihe abfaßte, geschah absichtlich aus dem Grund, die Angaben der Behandlungsarten nicht zu verwirren. Deßhalb gab ich z. B. den Frühlingsschnitt, die Sommerbehandlung, die Beholzung, die Bodenbehandlung rc. jedes für sich.

Ueber das Materielle meiner Arbeit habe ich folgendes zu bemerken.

Die angegebenen Expositionen wurden mit dem Compasse aufgenommen Die Abdachungen, welche bisher von den Oenologen so wenig beachtet waren, und die doch von so wichtigem Einfluß für die Reife der Trauben und die Güte des Weines sind, wurden durch den bergmännischen Gradbogen gemessen. Damit diejenigen, welche mit diesem Instrumente nicht bekannt sind, in Betreff der angegebenen Grade einen richtigen Begriff erhalten können, so will ich bemerken, daß die Gradeintheilung ganz der geometrischen gleich ist, wie sie der gewöhnliche Transporteur angiebt. Mit diesem allbekannten Instrument kann man ebenfalls die Abdachungen messen; man darf nur zwey kurze Stäbe zur Hand nehmen, den einen in eine rein horizontale Linie, und den andern in die abgedachte Linie bringen, welche das Profil eines Hügels oder Weinbergs giebt, darauf den Winkel, welchen beide Stäbe gebildet, mit dem Transporteur messen, so findet man ebenfalls

die Grade der Abdachung. Dieß war nämlich meine eigene Aushilfe, ehe ich mir den Gradbogen verfertigen ließ.

Die in dem Werk angegebenen Höhen darf man nur als approximativ annehmen; sie sind nicht barometrisch gemessen, weil ich dieß zeitraubende Verfahren für überflüßig hielt. Obgleich der Begriff von Höhenlagen bey der wissenschaftlichen Betrachtung des Weinbaues von hoher Wichtigkeit ist, so schadet es der Sache doch nichts, wenn bey einer Angabe eine Differenz von 25 Fuß sich ergeben sollte. Um eine Norm für meine Angaben zu haben, so suchte ich die bereits barometrisch gemessenen Höhepunkte auf, und bestimmte nach dem Augenmaase die anzugebenden Höhen der Weinberge. Wo mir solche Anhaltspunkte abgiengen, nahm ich die mir in der Nähe gelegenen Kirchthürme zur Norm. Da ich mehrere solche Kirchthürme messen ließ, um mich über ihre Höhe zu unterrichten, so hatte ich es durch einige Uebung bald dahin gebracht, die Höhen-Angaben so ziemlich richtig zu treffen, wovon ich mich durch angestellte Proben überzeugte.

Besonders ist aber hierbey zu bemerken, daß ich nicht die Meeresfläche als Basis annahm, sondern die Thalfläche, oder den Spiegel eines nächstgelegenen Flusses oder Baches. Hätte ich die Meeresfläche als Basis angenommen, so würde ich mich eines großen Mißgriffs schuldig gemacht haben, indem die Meeresfläche nie als Normalpunkt für die klimatischen Verhältnisse des Weinbaues angenommen werden darf. Nur die Thalfläche und in Beziehung auf diese dürfen wir die Höhen annehmen und die obersten Gränzen des Weinbaues bezeichnen, die wohl nie über 500 Fuß steigen werden, wenn noch Weinbau unter günstigen Verhältnissen getrieben werden soll. Wir müssen also die Wirkung der Brechung der einfallenden Sonnenstrahlen, wodurch sich, wie im ersten Heft bemerkt werden wird ein eigener Wärmekreis bis zu einer gewissen Höhe bildet, als positive Beziehung — und die Meeresfläche als negative Beziehung auf den Weinbau betrachten. So z. B. trägt bey Rüdesheim 600 Fuß über der Meeresfläche, eben so an der Bergstraße mit 700 — 800 Fuß über der

Meeresfläche der Weinbau nichts mehr, während zu Stuttgardt bey 800 Fuß Höhe der eigentliche Weinbau erst beginnt. Betrachten wir die Gegenden der Mosel, deren Wasserspiegel etwa 200 Fuß über der Meeresfläche liegt, so finden wir bis zu einer Höhe von 500 — 600 Fuß die herrlichen Weinlagen. Sobald man diese Region übersteigt, hört der Weinbau auf, und noch einige hundert Fuß höher erreicht man eine kalte Region, wo selbst die gewöhnlichen Feldfrüchte nur kümmerliches Fortkommen haben, während in der Thalebene die üppigste Vegetation herrscht. Die Begriffe über die Höhen des Weinbaues würden sich demnach sehr verwickeln, wenn wir eine Höhe von etwa 2000 Fuß, wo noch Weinbau getrieben wird, als positiv annehmen wollten, während in manchen Gegenden bey 600 Fuß der Weinbau nicht mehr gedeihen will. Bey solch positivem Begriffe müßte man dann annehmen, daß man allenthalben, wo der Boden unter 2000 Fuß Höhe ist, Wein pflanzen könnte. So z. B. würde man auf dem Königsstuhle bey Heidelberg noch Wein gewinnen können, da derselbe nur 1700 Fuß hoch ist.

Um eine rechte Deutlichkeit in die Benennungen der Erziehungsarten zu bringen, habe ich versucht, sie in meiner eigenen Weise zu entwerfen, und die Deutlichkeit auf die kürzeste Weise dadurch zu erreichen, daß ich die Erziehungsarten so benenne, daß auch ihr Karakter immer zugleich mit angedeutet ist. Unsere oenologische Literatur erschien mir hierin besonders noch mangelhaft, und nur erst Metzger hat bekanntlich in seinem Werk „über den rheinischen Weinbau" (Heidelberg bey A. Oswald 1827) mehrere Erziehungsarten zusammengestellt und sie nach der Oertlichkeit benannt. Ohne den großen Verdiensten dieses mit Recht allgemein auch als Oenologen geachteten Verfassers mehrerer Werke zu nahe zu treten, muß ich doch bekennen, daß ich dies Benennungen nicht beyhalten konnte, weil sie sich zu meinem eigenen Gemälde vom Ganzen des Weinbaues in Süddeutschland nicht wohl fügen wollten. Es war ihm nicht angemessen, die Erziehungsarten nach einzelnen Orten zu benennen, z. B. Laudenbacher, Wachenheimer Erziehung u. s. f., indem ja noch

viele Orte dieselben Erziehungsarten haben, und man sich erst unterrichten muß, was Wachenheimer Erziehungsart ꝛc. ist. Ich zog daher vor, die Sache so zu bezeichnen, wie ich oben bemerkte, blos weil mir die Deutlichkeit dabey zu gewinnen schien. Ich bitte übrigens auch meine Bezeichnungen in diesem Heft blos noch als eine Skizze zu betrachten, aus welcher ich erst, wenn das Ganze vollendet seyn wird, die Erziehungsarten so zusammen stellen werde, daß sich eine systematische Eintheilung und eine sachgemäße Nomenclatur daraus leicht bilden wird.

Auf botanische Beschreibungen der Traubensorten habe ich mich in diesem Werke gar nicht eingelassen, weil dieser Zweig des Weinbaues seine meisterhafte Bearbeitung in Metzgers ausführlichem Werk und in Gocks Weinrebe gefunden hat, überzeugt daß diese vortrefflichen Schriften ohnehin schon in den Händen aller Weinbau-Freunde sich befinden, wodurch mir also in diesem Theile eine Arbeit mehr, und eine Vergrößerung meines Buches ganz erspart worden ist.

Die Angaben des Maases der gezeichneten Instrumente sind nach dem neuen badischen Maas gefertigt; da alles nach dem beygefügten Maasstabe gezeichnet ist, so ist das Maas nicht wörtlich angegeben, indem ja der Maasstab alles deutlich zeigt. Zu bemerken ist besonders, daß der Fuß des badischen Maases dem Pariser ziemlich nahe kommt, aber nur in 10 Zolle eingetheilt ist.

Um indessen den an den verschiedenen Orten später anzugebenden Flächen und Flüssigkeits-Maasen die möglichste allgemeine Verständlichkeit zu geben, so hat mir ein Sachverständiger*) eine Zusammenstellung der verschiedenen Flächen und Flüßigkeits-Maase ausgearbeitet, welche in tabellarischer Form ebenfalls in diesem ersten Hefte am Schlusse beygefügt ist, in welcher das Decimalsystem oder Pariser-Maas als Norm angenommen wurde. Zwar überschreiten diese Angaben die Gränzen des südlichen Deutschlands, und somit auch den Bereich meiner Bearbeitungen, und man könnte mir diese Ausdehnung zum Vorwurfe machen; allein

*) Herr Hauptmann v. Lindauer, Professor der Mathematik in Stuttgardt hatte die Güte, dieß zu übernehmen.

für den Fall, daß meine Schrift auch außer dem südlichen Deutschland gelesen werden wird, was die eingegangenen Subscriptionen beweisen, mußte ich zur Verständlichkeit für jene Leser ein ausgedehnteres Feld bezeichnen.

So hoffe ich nun, das Publikum werde sich überzeugen, daß ich bey Bearbeitung eines so umfassenden Werks wenigstens das Verdienst habe, keine Mühe und Kosten gespart zu haben.

Da wir außer der Beschreibung des ungarischen Weinbau's von Schams, (Pest bey Buchh. Wigand 1832 *) nichts ähnliches über das Ganze des deutschen Weinbaues in unserer önologischen Literatur haben, so glaube ich durch *mein Unternehmen* dem Publikum jedenfalls etwas nützliches und einigermasen weiter belehrendes vorzulegen.

Von competenten Sachverständigen erwarte ich nur dann ein umfassendes Urtheil über meine Arbeiten, wenn erst mein ganzes Werk in ihren Händen seyn wird. Ich that was ich konnte, thue es Jeder, so wirds besser werden.

Möge, was ich gethan, nur gesegnete Früchte bringen!

Wiesloch, am 11. Feb. 1833.

Bronner.

---

*) Schams vortreffliches Buch ist sehr zu empfehlen auch in Betreff seiner Gründlichkeit. Für mich hatte es noch das besondere Interesse, mich zu überzeugen, daß in den Tokayer-Gebirgen, wie ich nun erst zu meiner Freude erfuhr, lediglich der Bockschnitt längst zu Hause ist, der jene köstlichen Weine liefert, wie die Abbildungen im Buche deutlich nachweisen.

Folgende Fragen, die für alle Gegenden berechnet sind, dienten mir zur Basis meiner Forschungen.

---

1) Welcher Boden ist der vorherrschende in der Gemarkung? Kalk, Sand, Thon, Gerölle rc.?
2) Welche Steinart ist die gewöhnliche Unterlage der Weinberge?
3) Wie wird der Boden zubereitet, ehe gerottet wird? mit Klee bepflanzt oder sonst mit etwas?
4) Wie lange wird Klee oder Gras stehen gelassen?
5) Wie tief wird gerottet?
6) Wann wird gerottet? im Frühjahr oder Spätjahr?
7) Werden die Steine untergerottet oder weggeführt?
8) Mit welchen Instrumenten wird gerottet?
9) Wird der Boden zuerst ausgeebnet, oder nicht?
10) Wann werden die Reben gesetzt?
11) Wird mit Wurzelreben gesetzt?
12) Auf welche Art werden diese gewonnen?
13) Wird mit Blindreben gesetzt, woran unten noch etwas altes Holz ist? oder wird darauf keine Rücksicht genommen?
14) In welcher Länge werden diese zugeschnitten?
15) Wie werden sie behandelt, ehe sie gesetzt werden?
16) Wie werden sie gesetzt, gerade oder schief?
17) Wie viele Reben werden zusammengesetzt?
18) Werden sie in senkrechte Stoßlöcher gesetzt? oder in Löcher die mit der Haue gemacht sind?
19) Werden sie der Fläche des Bodens gleich gesetzt?
20) Werden sie mit fremder Erde gesetzt?
21) In welcher Entfernung werden sie gesetzt?
22) Wie weit muß jeder Nachbar von der Gränze mit seinen Stöcken bleiben?
23) Wie werden sie im zweiten Jahr behandelt? abgeworfen oder nicht?
24) Wie im dritten, vierten und fünften Jahr?
25) Um welche Zeit werden die Weinberge geschnitten?
26) Wird der Schnitt dicht am oberen Auge geführt oder nicht?
27) War früher eine andere Schnittmethode eingeführt als jetzt?
28) Wie werden die abgehenden Stöcke nachgebessert? mit Wurzelstöcken durch Einlegen oder durch Verlegen (Vergruben)?
29) Welches ist der vorherrschende Rebsatz in der Gemarkung?
30) Werden noch andere Rebsorten häufig gepflanzt? welche?
31) War früher ein anderer Rebsatz eingeführt?
32) Wie werden die Weinberge beholzt? mit Pfählen, Stiffeln oder Latten?

33) Wie lange sind diese?
34) Was kostet das Hundert?
35) Wie viele braucht man auf einen Viertelmorgen oder 40 Ruthen?
36) Von welcher Holzgattung sind sie?
37) Wie werden die Reben vor dem Blühen behandelt?
38) Wie nach dem Blühen? und um welche Zeit?
39) Werden die Seitentriebe oder Eberzähne ausgebrochen oder nicht?
40) Werden diese und die abgeschnittenen Laubspitzen grün gefüttert, oder getrocknet aufbewahrt zum Winterfutter?
41) Mit welchem Instrument werden die Trauben zerquetscht? und mit welchen ausgepreßt?
42) Wie lange werden sie nach dem Quetschen stehen gelassen?
43) Wird der Most durch Röhren vergähren gelassen? oder werden die Fässer nur leicht bedeckt, und mit was?
44) Wie oft wird der Wein im ersten Jahr abgestochen.?
45) Wie viel Wein giebt im Durchschnitt der Morgen à 160 Ruthen in guten Jahren oder in einem vollen Herbst?
46) Wie oft wird der Boden gebaut? und auf welche Art?
47) Mit welchen Instrumenten wird gearbeitet?
48) Welche Sonnenlage liefert in der Gemarkung den besten Wein? die östliche, südliche oder westliche?
49) Mit welchem Namen wird die beste Lage in der Gemarkung bezeichnet
50) Wie stark ist die Abdachung derselben?
51) Welches ist das vorherrschende Unkraut in den Weinbergen?
52) Welcher Dünger wird gewöhnlich angewandt?
53) Sind auch schon Versuche mit Lumpen, Knochenmehl, Thierabfällen gemacht worden? und mit welchem Erfolg?
54) Wird auch mit Rasen gedüngt?
55) Auf welche Art wird gedüngt? auf der Oberfläche, in einzelnen Gräben, oder in langen Gräben?
56) Wie ist der Verkaufspreiß der Weinberge bester Lage per Morgen?
57) Wie alt werden durchschnittlich die Weinberge.
58) Was kostet der Morgen à 160 Ruthen zu bauen, d. h. Schneiden, Aufbinden, mit der Haue zu bearbeiten ꝛc. im Taglohn oder Ackord?
59) Wie hoch ist der Taglohn eines Weinbergs-Mannes mit oder ohne Kost?
60) Was kostet das Hundert Blindreben?
61) Was kostet das Hundert Wurzelreben?
62) Werden im Winter die Reben gedeckt, d. h. in oder auf die Erde gelegt? auf welche Art?
63) Welche Herbstverfügungen finden für das Hüten der Weinberge statt?

Vorbericht.

Das erste Heft, das ich hiermit dem Publikum übergebe, enthält eine möglichst genaue Nachweisung über die sämmtlichen Weinbauverhältnisse von Landau bis Herrheim bey Worms. Es soll ein treues Bild seyn von allem, was auf den dortigen Weinbau Bezug hat. Natürlich konnte alles nur in gedrängter Form gegeben werden, sonst würde ein Heft nicht hinreichen, worauf ich mich doch beym Plan für das ganze Unternehmen beschränken mußte. Daß dennoch manches zu wünschen übrig bleibt, davon bin ich selbst so lebhaft überzeugt, als mancher Ortskundige, der vielleicht dieß oder jenes noch vermißt; allein mit einiger Rücksicht auf das große Unternehmen, wird man billig seyn, und zugeben, daß nicht jeder einzelne und außerwesentliche Gegenstand bis ins Kleinste erschöpft werden konnte und sollte, zumal da man bey einer Reise nicht immer so glücklich ist, Leute anzutreffen, die genügend behülflich seyn können.

Auch muß ich gestehen, daß es mir anfänglich sehr schwer fiel, einen gewissen Takt in meine Darstellungen zu bringen, da ich über den Plan der Ausführung lange unschlüssig war. Wäre mein Unternehmen in dieser Beziehung nur eine Copie gewesen, so hätte ich einen Pfad vorgezeichnet gefunden, den ich leicht hätte verfolgen können; so war ich aber der Ausführung meiner eigenen Idee hingegeben, und wollte ihr treu bleiben; es war mir ein neues Operat, das erst durch Erfahrung in der Arbeit selbst sich ordnen konnte. Aus diesem Grunde erscheinen auch die ersten Darstellungen bis zu dem Abschnitte Muschbach nicht so folgerecht, als die letzten, was jedoch den innern Gehalt nicht beeinträchtigt. Wohl hätte ich sie vor dem Druck noch umarbeiten können, hätte mir dieß nicht zu viele Zeit geraubt, und mich von der Bearbeitung der fernern Hefte allzulange zurück gehalten. Ich zählte daher auf gütige Nachsicht des Publikums, und ließ die erste Bearbeitung stehen.

Daß ich die Beschreibungen nicht nach geographischer Ordnung gab, z. B. Gräfenhausen vor Edenkoben setzte, geschah aus folgenden Gründen. Edenkoben ist der bedeutendste Ort in der ganzen Umgebung; in ihm repräsentiren sich alle Weinbauverhältnisse der Umgegend. Das Bild seines Weinbaues ist das seiner Umgebung, ich habe also diesen Ort als Anhaltspunkt gewählt, und von da aus meine Besuche in die Umgegend gemacht, von welcher ich nur einzelne Specialien anzugeben hatte, denn in der Hauptsache haben sie übrigens alles mit Edenkoben gemein.

Um der ganzen Darstellung den möglichsten Grad der Vollkommenheit zu geben, habe ich mich bemühet, auch hier die Morgenzahl der Weinberge jeden Ortes (wie es in einigen spätern Heften geschehen wird) angeben zu können; allein trotz aller Bemühungen, uud obgleich ich mich zuletzt an die Steuer-Direktion des Kreises in Speier deßhalb wandte, konnte ich meinen Zweck doch nicht erreichen, so daß ich mich also nur auf generelle Angaben beschränken mußte. Der Grund warum ich nicht zu jenem Zwecke gelangen konnte, liegt aber vorzüglich darinn, daß nach der baierischen Steuerordnung die sämmtlichen Güter in drey Werthklassen getheilt sind, ohne in Weinberge oder Feldgüter abgetheilt zu seyn; somit ist also der Steuerdirektion selbst nicht genau bekannt, wie viele Weinberge in jeder Gemarkung sind; sie regulirt die Steuer nur nach den Klassen, da bekanntlich überm Rhein die Zehnten, Grundzinse ꝛc. ꝛc. längst abgeschafft sind. Hätte ich dennoch meinen Plan durchführen wollen, so hätte ich die Begünstigung erhalten müssen, in jedem Orte besonders das Grundbuch nachschlagen lassen zu dürfen, um daraus die Morgenzahl ausziehen zu können, was zugleich außerordentlich umständlich gewesen seyn würde.

Wiesloch den 11. Febr. 1833.

Bronner.

Edenkoben.

§. 1. Edenkoben, mit einer Seelenzahl von 5000, liegt an dem Ausgange eines von der Gebirgskette sich herabziehenden Hochgeländes, das, aus Diluvialmasse bestehend, sich in schwacher Abneigung gegen die Rheinebene ausdehnt, und ¼ Stunde vom Gebirge entfernt ist.

§. 2. Der Baugrund dieses Geländes besteht größtentheils aus einem sehr thonhaltigen Boden von mehreren Fuß Mächtigkeit, und karakterisirt sich ganz als sandiger Thonmergel, *) der fast durchgehends von Gerölle aus Sandsteintrümmern verschiedener Größe, weißen Quarzkörnern und etwas Hornstein von kaum ergründeter und erwiesener Mächtigkeit, mit quarz- oder sandhaltigem Thone gemengt, unterlagert ist.

§. 3. Hinter dem Kloster Heilspruck, der südwestlichen Seite von Edenkoben, zieht sich ein kleiner Thalgrund gegen das Gebirge, wo auf der günstigsten südlichen Exposition der Thon so vorherrschend ist, daß fast alle Weinbergs-Anlagen mißglückten, indem das Terrain zu reich an Quellen — sogenannten Wassergallen — ist, wodurch die Rebstöcke vor der Zeit kränklich werden, und absterben, indem die zarten Wurzelfasern in der beständigen Nässe faulen, der Stock kränkelt, und abstirbt. Noch vor 20 Jahren waren die jetzigen Weinberge Wiesen, die nun Wegwingert heißen. Das Unternehmen, hier Weinberge anzulegen, scheint so sehr mißglückt zu seyn, daß sie wohl später ihren früheren Bestimmungen wiedergegeben werden dürften, denn ihr jetziger Bestand bietet wenig erfreuliche Hoffnungen für die Zukunft.

*) Siehe §. 26 meiner Schrift: Die Verbesserung des Weinbaues d. Bockschnitt Heidelberg bey C. F. Winter 1830. gr. 8. 10 Gr. 45 kr.

§. 4. Abgerechnet diese Stelle ist der Boden im Allgemeinen sehr fruchtbar, was die so kräftige Pflanzungen von Runkel-Rüben und verschiedenen Kohlpflanzungen, womit fast alle jung angelegte Weinberge prangen, hinreichend beweisen. Es herrscht hier noch die unlöbliche Sitte, daß die jungen Rebanlagen mehr wie Baufeld benutzt werden, statt als junge Weinberge. Man pflanzt bis zum Uebermaaß Runkelrüben, verschiedene Arten von Kohlgemüßen, gelbe Rüben (Daucus carota,) Salat und dgl. mehrere Jahre hindurch in diesen jungen Rebgeländen, wodurch den Rebsetzlingen die Nahrung aus dem Boden entzogen, und die eigentliche Pflanzung verkümmert wird. Denn wir dürfen mit Recht annehmen, daß beynahe alle, die Pflanzen nährenden Theile, durch atmosphärilische und electrische Einflüsse auf der Oberfläche der Erde, oder unter der Oberfläche, so weit die Luft eindringen und sich in Verbindung setzen kann, gebildet werden, welche durch den einfallenden Regen abgespühlt, und den tiefer liegenden Wurzeln zugeführt werden. Wenn nun Gemüße, wie die bezeichneten, auf die Oberfläche gepflanzt werden, die ohnehin ihrer Natur nach den Boden sehr aussaugen, so ist es ganz natürlich, daß sie die sich bildenden Nahrungsstoffe zuerst an sich ziehen, und den tieferliegenden Rebenwurzeln nur sparsame Kost zukommen lassen; Licht, Luft, Thau, und alle atmosphärilische Wirkungen empfangen jene Gewächse zuerst, und benutzen sie schneller vermöge ihrer erhöheten Entwicklungsfähigkeit, so daß der eigentlichen Pflanzung wenig davon zukommt. Zwar werden die jungen Rebanlagen hier im ersten Winter nach dem Setzen in schmalen Gruben gedüngt, was im dritten Jahre wiederholt wird; allein man denke sich nur nicht, daß der beigebrachte Dünger lediglich als solcher die Reben nähre; nur dann wirkt er ernährend auf die Pflanzen, wenn er hinlänglich mit der Luft in Berührung war, wodurch erst die Stoffe sich bilden, die der Pflanze zugeführt werden*). Wenn nun Pflanzen, die in diesem oberflächlichen Be-

*) Im 3ten Heft werde ich meine Ansicht in einer ausführlichen Erklärung darüber geben.

reiche ihre Wurzeln treiben, angebaut werden, so ist es einleuchtend, daß gerade diese die ersten Nahrungsgebilde aufnehmen, und zum Nachtheile der tiefer liegenden, für sich verwenden. Dieser Fehler in Behandlung der jungen Weinberge findet noch gar zu häufig an dem oberen Haardtgebirge statt; allein er läßt sich auch wieder einigermaßen entschuldigen, wenn man berücksichtigt, daß Garten- und Ackerland an vielen Weinbauorten rar sind. In früherer Zeit muß hier eine solche Neigung zu Weinbergs-Anlagen gewesen seyn, daß man alles übrige wirthschaftliche Bedürfniß außer Acht ließ, und nur darauf bedacht war, alles Land zu Weinland anzulegen, unbekümmert, wie es scheint, darum, daß man zur Erhaltung und Nahrung einer Gemeinde mehr brauche als Weinreben.*) Der an manchen Orten so äusserst fruchtbare Boden erregt daher gar zu oft den Gedanken, „würde ein gut geordneter Feldbau nicht mehr Nutzen bringen als solch überhäufter Weinbau?“ Sicher würde die arbeitende Klasse mit weniger Beschwerlichkeiten — auf die ich später aufmerksam machen werde, — zu kämpfen haben, wenn die Arbeiten mehr nach dem Nahrungsbedürfnissen getheilt wären.

§. 5. Daß der Boden, der größtentheils flach und eben liegt, zum Feldbau sich eigne, beweißt außer seiner Fruchtbarkeit, die sich an allen Rebenpflanzungen zeigt, noch dieß, daß er es verträgt, sogleich nach dem Aushauen alter Weinstöcke umgegraben und wieder mit Reben bepflanzt zu werden, was in der ganzen dortigen Umgebung allgemein der Fall ist; ausnahmsweise nur wird in etwas mageren Böden Rasenerde auf die Oberfläche gebracht und untergerottet.

§. 6. Im Durchschnitt wird der Boden 2 bis 2½ Fuß tief gerottet, das heißt, der Boden wird durch Umgraben so gestürzt, daß das obere lockere Land in die Tiefe des Grabens und das untere

*) Noch sind es keine hundert Jahre, daß ein bedeutender Theil der dem Gebirge näher liegenden Weinberge in der ganzen Umgegend Kastanien-Wälder waren, die jetzt fast ganz aus dem flachen Lande vertrieben sind, das sie früher beherrschten.

festzusammensitzende auf die Oberfläche zu liegen kommt, welches später durch die Luft und die Düngungs=Mittel in fruchtbaren Bauboden umgewandelt wird. Durch diese Bearbeitung wird den sich bildenden Wurzeln unten lockerer Grund dargeboten, worin sie leichter und kräftiger sich ausbilden können, was das Wachsthum der oberen Reben bedeutend befördert.

§. 7. Da in vielen Gegenden, wo das Gruben der Reben eingeführt ist, Manche mit dem Rotten oder Reuthen nicht bekannt sind, so will ich das Verfahren etwas näher erklären, und dieß hier einschalten. Es wird nämlich an dem unteren Theile des Weinberges ein 3 bis 4 Fuß breiter Graben 2 bis 3 Fuß tief ausgehoben, und die ausgeworfene Erde gewöhnlich auf den anstoßenden Weg geworfen. Da diese Erde dazu benutzt wird, den letzten Graben damit auszufüllen, so wird sie, wenn am oberen Theile des Weinberges wieder ein Weg ist, dahingebracht; ist dieß nicht der Fall, so wartet man, bis der letzte Graben fertig ist, welcher dann auf die passendste Weise mit dieser Erde ausgefüllt wird. Ist der erste Graben fertig, so wird ein zweiter eben so breit angefangen, so aber, daß man den obern Baugrund zuerst in die Tiefe des nebenliegenden Grabens wirft; nach diesem haut man mit der Haue immer lagenweise den Boden auf, und bringt ihn mit einer Schaufel in den Graben, bis dieser ausgefüllt ist, wodurch nun ein neuer Graben entsteht, welcher ebenfalls wieder durch das lagenweise Abheben des nächsten Grundes ausgefüllt wird, und so fort. Dadurch wird bezweckt, daß der fruchtbare Boden zur Ernährung der Wurzeln in die Tiefe, und der unfruchtbare Boden in die Höhe an die Luft gebracht wird, wodurch sich dieser allmählich auch wieder zu fruchtbarem Boden bildet. Finden sich Steine, die nicht zu groß sind in dem Boden, so werden diese auf den ungerotteten Boden vorwärts geworfen, und wenn der Graben fertig ist, auf die Sohle des Bodens im Graben gebracht, und dann mit Erde bedeckt. (Ueber diesen Gegenstand läßt sich noch sehr viel sagen, und ich würde dieß auch hier thun, wenn nicht in den nachfolgenden Heften so vieles davon vor-

käme, daß man sich selbst eine Zusammenstellung des ganzen Verfahrens bilden kann.)

§. 8. Das Rotten geschiehet meistens im Frühjahr, seltener im Spätjahr; bey lockeren Mergel-Böden (leichten Leimen-Böden) wird besonders der obere Grund mit dem Spaten (siehe Fig. 1.) in Lagen (oder Schichten) von 6 — 8 Zoll ausgehoben; bey festerem thonigerem Boden der untere Grund — mit dem Grabpickel (siehe Fig. 2.) aufgehauen, und bey kiesigem Boden — von Steingerölle, (siehe §. 2.) wird der Dornenpickel (siehe Fig. 3.) — eine breite Rotthaue — zum Aufhauen des Bodens angewandt.

Finden sich unter dem Steingerölle Steine, welche die Größe einer Faust übersteigen, so werden diese auf die gerottete Oberfläche geworfen, und weggeführt, oder da, wo die Steine vorherrschend sind, werden sie auch in die künftigen Furchen (die Graspfäde) versenkt (eingegraben), um von da mehr Bauboden für das Weingelände zu bekommen.

§. 9. Fast durchgehends sind alle Weinfelder in Parzellen oder Viertel eingetheilt, die aus sehr langen und schmalen Stücken bestehen, welche in ihrer ersten Anlage auf 3 oder 4 Zeilen (d. h. Reihen von Rebstöcken) berechnet worden, und so ein Ganzes abschließen. Zwischen diesen Rebstücken befindet sich jedesmal ein Graspfad, der als eine offene Gränzscheide für beide Nachbarn dient, und zugleich einen gemeinschaftlichen Eingang bildet.

§. 10. Nach dieser Feldeintheilung werden der Regel nach die Zeilen auf 4½ Fuß Entfernung oder Weite angelegt, und 3 Zeilen bilden gewöhnlich einen Viertel-Morgen von 35 Ruthen. Die äußeren Zeilen der Nachbaren sind 7 Fuß entfernt, ein 3 Fuß breiter Gras-Pfad bildet die Scheidelinie, wovon jeder Nachbar 1½ Fuß Eigenthum anzusprechen hat.

§. 11. Wenn das Feld gerottet ist, das immer nach seiner ursprünglichen Feldabtheilung gerade die zur Anlage erforderliche Breite erhalten hat, so werden der Länge nach auf demselben 3 Schnüre ausgespannt, um die Zeilen andeuten zu können, welche 4½ Fuß entfernt sind, und zusammen eine Breite von 9 Fuß haben. — Auf beiden

Seiten der 2 äußeren Zeilen werden noch 1½ bis 2 Fuß als Baugrund gerechnet, welches Orth benennt wird, wodurch das Weinfeld eine Breite von 12 – 13 Fuß erhält, was durch den 2 — 3 Fuß breiten Graspfad (Furche), der in der Regel nicht mit gerottet wird, (außer in den §. 8. gegebenen Fällen), von dem Nachbar, der dieselbe Eintheilung hat, getrennt ist. —

§. 12. Wenn die Linien durch Schnüre angezeigt sind, so werden 24 Fuß ausgemessen, und immer dieser Raum in 9 Punkte mit einem tannenen ¼tel Zoll dicken, und 1 Fuß langen Stäbchen getheilt. (Diese Eintheilung ist nämlich nach der Länge des später anzulegenden Holzes, das gehörig zubereitet und nach bestimmter Länge zugeschnitten aus den nahe gelegenen Waldgegenden zugeführt wird.)

§. 13. Ist nun das Feld gehörig vorbereitet, so werden im März oder Anfangs April mit dem Stufenpickel (s. Fig. 4.) Gruben gemacht, in welche mit etwas herbeygeführtem sandigen Rasenboden (der aber nicht immer angewendet wird) Wurzelreben gelegt werden, (mit Blindholz wird selten gesetzt) welches auf folgende Art geschiehet. Zwischen den 2 ersten Zeilen welche gegen Morgen oder gegen Mittag liegen, wird eine schmale Grube, welche die Breite des Stufenpickels hat, von einem Bezeichnungs-Pfählchen bis zum gegenüberstehenden mit dem Stufenpickel 1 Fuß tief die Erde ausgehoben, hierinn wird an jedes Bezeichnungs-Pfählchen eine Wurzelrebe, deren obere Triebe bis auf 1 Auge abgeschnitten, und deren Wurzeln bis auf einige Zolle eingekürzt wurden, so eingelegt, daß jede 1 Fuß senkrecht, der Boden-Fläche gleichgesetzt, zu stehen kommt, die untere 6 — 8 Zoll, woran die meisten Wurzeln sind, werden in horizontale Richtung eingebogen, auf den flachen Gruben-Boden aufgelegt, und mit etwas sandiger Erde umgeben, so daß die Fußwurzeln gegen einander gekehrt sind. Dieß wird der breite Graben genannt. Bey der dritten Zeile werden nur halbe Gruben gemacht, und die Rebstöcke eben so eingelegt; so zwar, daß die Fußwurzel gegen die mittle Zeile gerichtet wird, welches man den schmalen Graben nennt. (siehe Fig. 5.) (NB. bey dem Einlegen, wo die Reben einen rechten Winkel bilden, muß

Sorge getragen werden, daß sie an der Einbiegung nicht geknickt werden.)

§. 14. Diese hier genau angegebene Ordnung bey der ersten Anlage ist sehr musterhaft, und erleichtert die Aufsicht des Weinbergs-Eigenthümers sehr; der Arbeiter hat somit eine Norm, nach welcher er unfehlbar arbeiten kann; denn das Hacken, Düngen, Beholzen, und überhaupt alle Weinbergsgeschäfte haben einen bestimmten Turnus, der lediglich auf dieser Basis beruht.

§. 15 Die Zubereitung des Weinholzes zu Wurzel-Reben geschiehet auf folgende Art. Im Februar und März — der gewöhnlichen Zeit, wo die Weinberge geschnitten werden, — sammeln die Weinbergsleute solche Reben, die die gehörige Länge haben, reißen das junge Holz von dem 2jährigen alten Holze ab, so daß noch ein sogenannter Bart, woran sich die Fußwurzeln bilden, daran befindlich ist. Diese werden in der Länge von 18—20 Zollen zugeschnitten, in Büscheln von 50 Stück zusammen gebunden, und horizontal in die Erde gelegt, so daß sie nur mit 1 handhoch Erde bedeckt sind; so bleiben sie liegen, bis die Reben erbsengroße Augen getrieben haben, was man Bärbeln heißt. In diesem Zustande werden sie aus dem Boden genommen, und sogleich in ein dazu bestimmtes Beet folgendermaßen eingelegt. An diesem Beet wird ein langer Graben von etwa 1 Fuß tief schief ausgehoben, unt darin die Reben schief in einem Winkel von 45 Graden so eingelegt, daß immer eine Rebe von der andern 3 Zolle entfernt liegt, und das obere Auge der Rebe der Bodenfläche gleich ist. Wenn der Graben voll gelegt ist, so werden die Reben bis zur halben Länge mit etwas von der Erde bedeckt, die behufs des neuen Grabens ausgehoben worden, mit einem Fuße fest angetreten, und das Uebrige mit der tieferen Erde vollends gedeckt. Durch dieses Verfahren wird der 2te Graben, der 6 bis 8 Zoll vom Vorigen entfernt ist, gebildet, worauf denn mit dem Einlegen bis zu Ende so fortgefahren wird.

Dadurch, daß man mit dem oberen Grunde den unteren Theil der Reben bedeckt, bringt man dahin die fruchtbare Erde, wodurch wie schon be-

merkt wurde, die Wurzelbildung ungemein befördert wird. Die so behandelten Reben werden im künftigen Frühjahre ausgegraben, und als Wurzelreben in die Weinberge verpflanzt. In dieser Zeit werden hier ganze Kärche und Wägen voll an den Wochenmärkten zum Verkaufe ausgeboten, die aus den umliegenden Ortschaften hieher gebracht werden, wo der bedeutendste Markt für diese Waare ist.

§. 16. Der gewöhnliche Verkaufspreis der Gutedel ist 30—40 kr., der Traminer 1 fl.—1 fl. 12 kr. per 100. Ich habe mich aber selbst in diesen Rebschulen der umliegenden Orte überzeugt, daß an vielen Stellen gemischte Rebsorten eingelegt, und wahrscheinlich später als einzelne Sorte verkauft werden, wodurch man sehr hintergangen werden kann, indem es sehr schwer ist, bey den Wurzelreben die verschiedenen Sorten zu trennen, und zu unterscheiden, was höchstens bey den Traminern der Fall seyn kann, die man aber meines Bedünkens in Edenkoben und Rhodt am sichersten rein erhalten kann, da der größte Theil der dortigen Weinberge aus reinem Traminersatze besteht. (Das Hundert Blindreben wird gewöhnlich mit 12 kr. bezahlt.)

§. 17. Wenn der junge Weinberg mit Reben besetzt ist, dann wird er zugleich als Gartenland benutzt; es werden die verschiedenen Kohlarten als Gemüße, Bohnen, gelbe Rüben ꝛc. gepflanzt, und gegen das Spätjahr wohl auch noch weiße Rüben ganz dünne eingesäet, wodurch natürlich der Boden sehr erschöpft wird, und die jungen Rebstöcke sich kaum aus dem Schatten erheben können. Deßhalb wird auch im nächsten Winter oder künftigen Frühjahre schon gedüngt, nämlich:

§. 18. Zwischen den drey Reihen werden 2 schwache Gruben gemacht, und in diese etwas kurzer Mist gethan, der zuerst mit etwas wenig, später aber ganz mit Erde gedeckt wird.

§. 19. Im zweiten Frühjahre, nemlich im 2. Jahre, werden die vorjährigen Triebe auf 1 bis 2 Augen abgeschnitten, und das Land den Sommer über eben so mit Gemüße bepflanzt. — Die jungen Triebe werden dem freien Wachsthum überlassen ohne aufgebunden zu werden.

§. 20. Im dritten Frühjahre werden alle Nebentriebe weggeschnitten und blos ein Trieb mit 2 Augen stehen-gelassen. Den

Sommer über wird der Rebe abermal freies Wachsthum gelassen, und blos bey zu starkem Triebe etwas abgezwickt. Im übrigen wird mit der Gemüßpflanzung fortgefahren.

§. 21. Im vierten Frühjahre, wenn die Reben gut gewachsen sind, werden alle Triebe bis auf einen, den stärksten, abgeschnitten, und diese Rebe nach gehöriger Reinigung von den Nebentrieben auf 2 bis 2 ½ Fuß Länge angeschnitten, jedoch alle Augen zum Treiben daran gelassen.

§. 22. Nun wird der Wingert gelännericht, d. h., einfach mit Holz bezogen. (Dieser Ausdruck, der gelännericht ausgesprochen wird, mag wohl seinen Ursprung von Lehnen — anlehnen haben, indem die Stöcke für die Zukunft daran geheftet werden, und ihnen zum Anlehnungs-Gegenstand dienen, während die Truddlen blos als Träger der Schneidreben und der Trauben dienen.)

§. 23. Diese erste Beholzung — die aus Eichenholz bestehet — wird folgendermasen angebracht. Der Länge nach in den Zeilen wird alle 6 Fuß Entfernung ein Stiffel von 4½ Schuhen Länge einen starken Fuß tief in den Boden geschlagen; jeder Stiffel, der die Dicke von 2—3 Zollen hat, wird 6 Zoll von oben herab mit der Säge 1 Zoll tief eingeschnitten, was den sogenannten Kopf bildet, und eine Vertiefung heraus gehauen, was man Nase heißt, so daß der sogenannte Lännerichbalken, der die Dicke eines Zolles hat, eingelegt werden kann.

§. 24. Bei dem Einschlagen in den Boden muß besonders darauf geachtet werden, daß die Einschnitte der Stiffel dieselbe Richtung bekommen, wie die Reben gesetzt sind, nämlich die 2 südlichen Reihen werden gegen einander, und die nördliche Reihe gegen die südliche gerichtet; sind 4 Reihen da, so werden je 2 Reihen gegen einander gerichtet.

§. 25. In diese Einschnitte der Stiffel werden die Lännerichbalken der Länge der Zeilen nach gelegt, (dieß sind eichene 1 Zoll dicke und 14 Fuß lange gerissene Latten, die aus dem Gebirge herbeygeführt werden,) so daß immer die 2 zunächst anstoßenden Latten an ihren Enden 2 Fuß übereinander gelegt, und mit 2 Weiden gebunden werden, wel-

ches hernach das Schloß heißt; an diesem Schlosse, also immer in einer Entfernung von 12 Fuß, wird ein Querbalken (Spreitbalken genannt) von derselben Länge wie der Lännerichbalken queer über die Linien gelegt, und alles mit Weiden wohl befestiget.

§. 26. Mit dieser Vorrichtung versehen heißt also ein junger Weinberg gelännericht, und nun werden die jungen Reben an die Lännerichbalken angebunden, und so weit abgeschnitten, daß das obere Auge noch über denselben hinausragt. Auf diese Art kommt die Beziehung mit Holz gerade 2 Fuß über der Bodenfläche zu stehen.

§. 27. So zubereitet werden die Reben den Sommer über dem freien Wachsthum überlassen, und blos gegen das Spätjahr die unteren Reben mit Stroh etwas aufgeheftet, damit man den Boden bebauen kann. Auch werden nach Befund die oberen Reben vor der Zeitigung der Trauben etwas abgegipfelt (gegippelt.)

§. 28. Im darauf folgenden Frühjahre, nämlich im fünften Jahre, werden immer zwischen jedes Schloß von 12 Fuß Entfernung noch 2 Querbalken, wie oben angegeben, aufgelegt, so daß nun alle 4 Fuß ein Querbalken (Spreitbalken) angebracht ist. Auf diese Querbalken werden dann der Länge der Linie nach auf beiden Seiten des Lännerichbalkens, in einer Entfernung von 8—9 Zollen von demselben, ein Truddel gelegt, und mit Weiden befestiget.

Diese Truddeln sind nämlich nur halb so stark und dick, als die Lännerichbalken, haben aber genau dieselbe Länge, und nur die Bestimmung, daß an sie die Tragreben angebunden werden. Es werden nämlich im fünften Jahre an dem aufgebundenen Stocke alle Triebe von unten herauf bis auf die 2 oberen, die aber noch unter dem Balken stehen müssen, weggeschnitten, der Stock an den Lännerichbalken fest gebunden, dann die zwey Reben auf 8—10 Augen angeschnitten, welche hernach halb bogenförmig auf die Truddeln auf beiden Seiten des Stockes mit Weiden befestiget werden (siehe Fig. 6).

§. 29. Im sechsten Jahre und den weiter folgenden werden immer 2 Reben auf die Truddeln gelegt, jedoch mit der Vor-

sorge, daß der untere Trieb der vorjährigen Ruthe zu einem Knebel von 2 Augen (Zapfen) angeschnitten und von den weiter vorstehenden Reben zwey zu Tragreben genommen werden. Dadurch ist man im Stande, den Stock immer zurückhalten zu können, damit er nicht zu hoch über den Balken komme.

§ 30. Vor dem Blühen wird gar nichts gethan, es wird nichts ausgebrochen, und nichts aufgebunden, eben so unmittelbar nach dem Blühen. Dadurch bildet sich eine grüne Decke etwa 2 Fuß vom Boden, die oft so dicht ineinander gewachsen ist, daß 2 Monate lang kein Sonnenstrahl den Boden berühren kann, wodurch der Boden auch immer feucht bleibt.

Erst gegen Ende Augusts, wenn die Trauben anfangen weich zu werden, wird diese undurchdringliche Decke gelüftet, was man Laubschneiden nennt; es werden nämlich mit einem Weinbergs-Messer (s. Fig. 7.) Seesel genannt, in den Gassen die jungen Triebe so durchschnitten, daß in der Mitte der Gasse ein offener Raum von etwa einem Fuß bleibt, damit der Arbeiter durchgehen kann. Auf diese Art werden die junge Ruthen auf 1½ bis 2 Fuß eingekürzt, so daß sie etwas länger sind, als man sie künftiges Frühjahr braucht. Dabey wird aber auf die Nebentriebe (Eberzähne genannt) gar keine Rücksicht genommen, (die an manchen Orten, z. B. im Würtembergischen, mit so vieler Sorgfalt entfernt werden*), weil man da den Glauben hat, die Augen würden sich zu Fruchtaugen besser ausbilden,) sondern es wird ohne Plan für das künftige Jahr alles, was im Wege stehet, abgeschnitten, auch wird noch vieles Laub, das den Trauben als Decke diente, entfernt, wodurch die Trauben der Sonne und der Luft nun auf einmal Preiß gegeben werden. Daß auf das Laubschneiden keine besondere Sorgfalt verwendet wird, beweißt, daß gewöhnlich nur Weibsleute dieß Geschäft verrichten, während die Männer diesen auf dem Fuße nach den Boden graben, weil dieser jetzt noch feucht viel leichter zu bearbeiten ist, als wenn die alsdann zudringende Luft denselben ausgetrocknet und erhärtet hätte. Bei vielen aufmerksamen

*) Ueber das Ausgeitzen, später ein Mehreres.

Weinbergsbesitzern bleiben jedoch die Weibsleute von diesem Geschäfte entfernt, und die Männer sorgen beym Laubschneiden dafür, daß die überflüssigen Triebe, die zu starken Wald verursachen, ausgebrochen werden. Alle diese Abschnitte werden theils grün nach Hause getragen, um als Viehfutter zu dienen, theils werden sie in den Graspfäden, Wegrainen oder sonstigen freien Plätzen an der Sonne getrocknet, und für den Winter als Viehfutter aufbewahrt.

Findet beym Ausbrechen der Weinbergsmann, daß ein Stock krank oder abgängig (hinsterbend) wird, oder daß er zu hoch über die Balken im Verlaufe mehrerer Jahre gekommen ist, ohne daß man ihn wieder zurückschneiden kann, so sucht er eine Rebe aus dem Boden hervorwachsend zu erhalten, um einen neuen Schenkel anzuziehen, worauf bey dessen gehöriger Stärke, der alte Schenkel mit einer kleinen Säge glatt abgeschnitten wird. Sonst wird der Stamm oder Schenkel des Traubenstockes von Nebenauswüchsen immer rein gehalten, so daß aller Saft in die Tragreben zu gehen gezwungen ist, auch wird alles alte Holz entweder mit Handsägen oder Messern sauber abgeschnitten, worauf viel gehalten wird, was auch sehr löblich ist, doch aber in manchen andern Gegenden sehr vernachlässigt wird.

§. 32. Die ganz abgestorbenen Stöcke werden nur mit Wurzelreben von 1—2 Jahr (siehe §. 15.) ersetzt, welche in Gruben gepflanzt und gut gedüngt werden. Durch Ablegen oder Schleif-Reben oder Hackstöcke — wie an vielen anderen Orten geschiehet — werden hier keine Stöcke nachgepflanzt.

§. 33. Daß hier keine Reben im Winter umgelegt und gedeckt werden, wie im Würtembergischen u. a. O., versteht sich von selbst.

§. 34. Diese ganze Behandlungsart und Schnittmethode ist seit Mannesgedenken immer dieselbe gewesen, außer daß man früher die Stiffel etwas länger machte, wodurch die Trauben ½—1 Schuh höher vom Boden zu hängen kamen, die übrige Einrichtung blieb sich aber gleich, was die Distrikte der neueren Weinfelder beweisen, die noch vor 50 — 60 Jahren Kastanienwälder waren. Diese sind

damals schon in Parzellen zu Viertel a 35 Ruthen und zu 3 Linien abgetheilt worden, und werden immer noch in derselben Regel fort behandelt.

§. 35. Bei dieser Gelegenheit muß ich einer Feldeintheilung lobend erwähnen, die man wohl nirgends so schön antrifft, als hier und in der Umgegend, wozu aber auch natürlich das Terrain die Gelegenheit gab. Nämlich, das ganze Weingelände ist durchgehends so mit geraden Wegen durchkreuzt, daß man bequem überall hingelangen kann, und da jeder Weinberg von seinem Nachbar nur *durch einen Graspfad* getrennt ist, den man bequem passiren kann; so kann man leicht aus einem Weinberge in hundert Andere gelangen, ohne nur eine Zeile übersteigen zu dürfen. Es ist also jeder Weinberg offen, keiner ist durch Dornen oder sonstiges Gehäge verwahrt, man ist daher auch nicht wie an anderen Orten so ängstlich besorgt, die Weinberge zu schließen, was auch fast unmöglich wäre, da aus diesen fast das ganze Jahr hindurch das Rindvieh ernährt wird; — was ich später näher bezeichnen werde. — Eben so wird es nicht so hoch aufgenommen, wenn Jemand eine Traube speißt, da sie hier in solcher Menge wachsen, und der Wein nicht den hohen Preiß erreicht, wie an manchen Orten, z. B. im Rheingau.

§. 36. Bekanntlich ist hier, wie auf dem ganzen linken Rheinufer, der Zehnte schon lange abgeschafft; es darf also Jeder über sein Eigenthum frei verfügen; jedoch ist die Ordnung beybehalten, daß die Lese nach vorheriger Bestimmung von Sachverständigen im Allgemeinen nur vorgenommen wird; auch wird gehörige Aufsicht durch Schützen gepflogen, und jeder Eigenthümer, der sich zu besondern Zwecken (z. B. zur Verbringung der Trauben auf die Märkte nach Speier, Mannheim und Heidelberg, wohin sie häufig in großen Körben gebracht werden,) Trauben schneiden will, muß einen Erlaubnißschein von der Ortsobrigkeit haben, auch muß dieser einen Schützen mit-

nehmen, der darauf Acht hat, daß keine Nachbarstrauben in die Körbe wandern.

§. 37. Wenn durch die Ortsbehörde die hinreichende Zeitigung der Trauben (die genügende Zeitigung des Traminers erkennt man daran, wenn man die Beeren abgepflückt hat und es bleibt ein rothes Pinselchen am Stiel, d. h. wenn ein Theil des Markes mit rother Farbe auf dem Fruchtboden der Beere sitzen bleibt,) und somit die Zeit der Lese erkannt wird, so werden Distriktweise die Trauben alle auf einmal abgeschnitten, (d. h. es wird nur eine Lese gehalten) und in der Hotte (siehe Fig. 8.), welche auch an manchen Orten Logel genannt wird, mit dem Mosterkolben (siehe Fig. 9.) zerquetscht, und größtentheils in Zübern von 1 Ohm auf dem Schiebkarren nach Hause geführt, wo sie in große 1 bis 1½ Fuder haltende Bütten gebracht werden. — Diesen Zustand als zerquetschte Trauben nennt man Trester; — nach 2 — 3 Tägen, wenn an den Wänden Bläschen aufsteigen, werden diese Trester (Tröber) auf eine große hölzerne Presse (Kelter genannt, siehe Fig. 34.) mit einer mächtigen hölzernen Schraube versehen*), geschüttet, und gepreßt; sind diese ausgepreßt, (was man den ersten Druck heißt) so wird mit dem Keltermesser (siehe Fig. 10.) 1 Fuß ringsum die Masse abgeschnitten, auf die übrige Masse gelegt, und wieder gepreßt, was man den 2ten Druck heißt.

*) Um die Provinzialismen angeben zu können, so will ich hier die zu einer Kelter gebräuchlichen Geräthschaften benennen. Den großen Behälter, worin die zerstoßenen Trauben, die man Tröber nennt, geschüttet werden, heißt man Biet. Auf dessen 4 Seiten werden 4 durchlöcherte Bretter herumgestellt, diese heißt man die Secker — Bretter. Wenn der Most sammt den Tröbern aufgeschüttet ist, so heißt man dieß einen Secker. Dann werden 2 Stecken über dieselben gelegt, welche man Kelterknechte nennt; über diese hin wird die ganze Masse mit Brettern belegt, welche man Kelterdiele nennt; auf diese kommen mehrere Lagen viereckiger Klötzchen, welche einen Griff haben zum Anfassen, diese heißt man Bracken; queer über diese wird ein schwerer Klotz gelegt, welcher 2 Griffe hat und in der Mitte eine Vertiefung, worin die Schraube läuft, diese heißt man die Pfanne. Da Jedermann mit der Construktion einer gewöhnlichen Kelter bekannt ist, so will ich es bey dieser kurzen Angabe belassen.

Wenn der Saft abgelaufen ist, wird nochmal ½ Fuß dick vom Seker der Rand abgeschnitten, auf Jenen wieder aufgesetzt, dann das Ganze abermal gepreßt, was der dritte Druck genannt wird. Dieser dritte Druck giebt gewöhnlich einen herben Saft, der aus den Stielen und Kämmen der Trauben durch die große Gewalt herausgepreßt wird. Manche bringen ihn zu den zwey ersten Flüssigkeiten, in der Absicht den Wein haltbarer zu machen, Viele lassen ihn auch abgesondert, und verbrauchen denselben als Trunk für die Arbeiter, oder Taglöhner.

§. 38. Der erhaltene Most wird in große mehrere Fuder haltende Fässer gebracht, (im Rheingau wird alles in sogenannte Stückfässer gethan, die größeren Fässer sind da ganz ausser Gebrauch) und man läßt ihn so mehrere Tage bey offenem Spuntloche, das mit nichts bedeckt wird, vergähren. Nach einigen Tägen wird der Spunten, der nur 1½ — 2 Zolle hoch ist, quer aufgelegt, und nach der Vergährung wird aufgefüllt, und zugespuntet. Die Röhren-Vergährung wird hier nicht angewandt.

§. 39. Im Februar und August wird der Wein abgestochen (d. h. von der Hefe abgezogen).

§. 40. Im Durchschnitte liefert ein Viertel à 35 Ruthen in guten Jahrgängen 7 — 8 Ohm Wein; 10 Ohm sind 1 Fuder oder 1080 Litter.

§. 41. Die in manchen Gegenden, besonders in der Gegend von Worms gebräuchlichen Traubenmühlen werden hier gar nicht angewandt, sondern, wie oben gesagt, durch die Mosterkolben werden die Trauben zerkleinert.

§. 42. Eine Ausnahme hievon macht indessen ein gewisser Herr Lintz, der sich auf eine sinnreiche Art eine Traubenmühle selbst verfertigte, und dieselbe unmittelbar über dem Keller anbrachte. Sie ist in einen kleinen Behälter, mit einer verschliessbaren Thüre eingeschlossen, und unbeweglich. Sie hat die Form einer tragbaren Windmühle, wie sie zum Körnerreinigen gebraucht werden, ist mit zwey gegeneinander laufenden tief gefurchten hölzernen Walzen versehen, — von dem Durchmesser eines Fußes — auf deren Rippen noch Drath aufgelegt ist, damit die Hülsen besser zerissen werden. Da hier die Trauben ganz auf die Mühle gebracht werden müssen,

so ließ Hr. Lintz einen besonderen langen Kasten machen, in welchem sie aus dem Weinberge abgeholt, und zur Mühle geführt werden. Hier werden sie auf den großen Trichter geschüttet, und fallen beym Drehen der Walzen durch dieselbe auf ein 4 Fuß langes und 1½ Fuß breites schief gestelltes Sieb, das durch die drehende Bewegung der Walzen, ebenfalls erschütternd bewegt wird. Das Sieb besteht aus lauter 4 Fuß langen, 8 Linien breiten, und 2 Linien dicken Holzstücken, die der Länge nach auf die schmale Seite 6 Linien von einander entfernt gestellt sind. Das Sieb, so wie die ganze Mühle, befindet sich über einem ovalen Zuber, der am Boden ein Loch hat, wie eine Badwanne. Das Sieb hat den Zweck, die Kämme (Rappen) von den Beeren zu trennen, welche so zerquetscht und getrennt unmittelbar in ein Faß im Keller geleitet werden können. Mit diesem Moste in Verbindung der Hülsen der Beeren, wird ein Faß nur zu ⅘tel angefüllt, und die ganze Masse bey quer aufgelegtem Spunten 8 — 10 Täge vergähren gelassen, bis die Gährung ganz vorüber ist, dann wird das Faß zugespuntet, und der Wein nach 6—8 Wochen abgelassen (abgestochen), worauf denn Tröber und Hefe zusammen gekeltert werden; dieser Kelterwein, der noch etwas Hefe enthält, wird dann zum Abstich gebracht, und im März, April nochmals abgestochen. Der Wein soll dadurch mehr Bouquet, Haltbarkeit und Klarheit erhalten. Besonderen Werth legte der Verfertiger der Maschine darauf, daß der Traubensaft auf diese Art so viel wie möglich von der Berührung mit der Luft abgehalten würde, somit ginge kein Aroma verloren, und die Luft könne durch die Decke nicht säurend auf den Most wirken. Wohl machte ich den Einwand, ob dieser Wein nicht eine höhere Farbe, und einen Beigeschmack erhalten würde, indem bekanntlich auf dem oberen Theile der Trester ein Schimmel sich bilde, der sich dem Weine leicht mittheilen würde; allein ich wurde versichert, daß keiner der Einwürfe hier statt fände. Die Trester sollen in dieser Zeit eine so feste Decke auf dem Weine bilden, daß man kaum im Stande wäre, sie durchzustoßen, und in dem verschlossenen Fasse

ziehe die Masse keinen Schimmel. Da ich natürlich bey der Procedur nicht gegenwärtig war, mir auch keine Probe eines solchen Weines zu Gebote stand, so kann ich über die Zweckmäßigkeit der Behandlung kein eigenes Urtheil abgeben. So viel ist mir aber bekannt, nach einer, mir aus dem Würtembergischen zugeschickten Rießling-Weinprobe, die eben so behandelt worden, daß dieselbe sehr hochfarbig war, und nirgends als Rießlingwein verkäuflich gewesen wäre, den man nur als sehr lichtfarbig kennt.

§. 43. Genannter Hr. Lintz wurde theils durch Pfr. Krämers (Verfasser der Schrift: «das Trauben- und Raspelsieb» so wie „des Weinsetzbohrers mit seinem Gehilfen der Steinangel") zu dieser Behandlung aufgefordert, theils entnahm er sich das Verfahren aus der Behandlungsweise der Marseillaner; er hat nämlich 3 Jahre als Küfer in Marseille gearbeitet; dort soll die Weinbereitung auf folgende Art geschehen, deren Erzählung hier einen Platz finden mag. Ein großer Theil der Umgebung von Marseille soll aus großen Weingütern bestehen, die alle mit Mauern umschlossen sind. In diesen Weingütern sind gewöhnlich Landhäuser, bey welchen Weinbehälter angebracht sind, die durch einen Ueberbau gedeckt sind. Diese Weinbehälter sind große länglicht viereckige Gruben, die im Boden aus Backsteinen erbauet, und wasserdicht verwahrt sind. Eine solche Grube, die eine Randerhöhung hat, ist mit Brettern überdeckt, die eingefurcht sind. Auf diese Bretter werden die Trauben geschüttet, und durch Knaben zertreten. Wenn dieß geschehen, so wird das erste Brett umgekehrt, so daß die Trester in die Grube fallen; so wird mit jedem Brette fortgefahren, bis alle gewendet sind, dann werden wieder Trauben aufgeschüttet, und so fortgefahren. Wenn alles fertig, so wird die Grube mit diesen Brettern gut bedeckt, und die ganze Masse 4—6 Wochen stehen gelassen, nach dieser Zeit wird der Wein durch einen Hahnen in vorgelegte kleine Fässer abgezogen, oder wenn er zu Schiff kommt, so wird er in Bockshäute gefüllt, die nicht aufgeschnitten waren, sondern nur am Halse und an 3 Füßen zuge-

bunden sind; am 4ten Fuße wird der Wein eingelassen. (NB. die Haare des Felles, das wahrscheinlich etwas gegerbt worden, sind nach innen gekehrt.) Es soll aber gewöhnlich rother Wein seyn. — Die Trester, von denen der Wein abgezogen worden, sollen nicht gepreßt werden, sondern sie werden als unbrauchbar auf die Straße geführt, wo noch oft die rothe Brühe davon läuft. An Benutzung zu Brandtwein werde hier gar nicht gedacht. Dieß ist jedoch in allen südlichen Ländern der Fall, wo die Natur durch Ueppigkeit und Fülle die Menschen träge macht. Der Rebsatz soll eine ziemlich große schwarze bey uns unbekannte Traubensorte seyn. Die Reben sitzen in einer Entfernung von 4 Fuß im Quadrat. Im Frühjahre werden sie mit einem großen krummen Messer, das vornen einen besonderen Haken hat, geradezu 1 — 1½ Fuß vom Boden ohne Regel abgehauen, und mit diesem Haken das Holz auf die Seite geworfen. Weder ein Pfahl noch sonst eine Beholzung ist in den Weinbergen zu sehen, alles wird der lieben Natur überlassen, in jenem Land.

§. 44. Der Rebsatz oder die vorherrschende Trauben-Gattung, die in Edenkoben gepflanzt wird, ist Gutedel, zunächst diesem Traminer, und etwas Oestreicher (Sylvaner) und Rießling, seltener Ruländer. Letzterer wäre stärker verbreitet, wenn er sich mit der allgemeinen Herbsteinrichtung besser vertrüge; da er frühe reift, und sogleich nach seiner Reife sich auflöst — vermöge seiner dünnen Haut, so verlieren die Eigenthümer zu viel, bis die allgemeine Lese eintritt, daher seine Verbreitung vernachlässiget wird, was im Grunde nicht seyn sollte, da er zu den edlen Traubensorten gezählt wird (siehe Metzgers Rheinisch. Weinbau pag. 107). Ein Beweis, wie störend unsere Herbsteinrichtungen auf die Vervollkommnung des Weinbaues wirken (wovon ich später bey dem Artikel Bruchsal ein auffallendes Beispiel erzählen werde). Das Wort Polizey — so wohlthätig sie manchmal ist — waltet oft allzu mächtig, unterdrückt leicht jeden Aufschwung zum Besseren, und hält das Altgewohnte immer in den alten Schranken — blos — weil das Neuere, wenn es noch so viel für sich hat, — gegen die Polizey ist.

Der Herbstzwang ist für den denkenden und sinnenden Oenologen, der mit aller Umsicht sein Produkt verbessern möchte, ein wahrer Zwang, ein Kampf zwischen Ueberzeugung und Müssen, und eine Beeinträchtigung seiner Interessen. Noch weit mehr Plackereien ist man ausgesetzt in Gegenden, wo der Zehnte noch in Natura gegeben wird, und wo gewöhnlich der Zehntherr die Lesezeit bestimmt, nämlich wenn seine Beamten Zeit haben, ihn zu empfangen. Jede Verbesserung, besonders die so höchst vortheilhafte Auslese der Trauben, die im Rheingau so enorme Preiße hervorbringt, muß unterbleiben, blos — wegen dem Zehnten — weil von Seite des Zehntherrn bestimmt worden ist, daß heute gelesen werden darf, und nicht früher nicht später. Jede andere Zehnterhebung wirkt nicht so störend auf die Oekonomie als die des Weinzehnts. Bey allen übrigen Culturzweigen ist doch dem Eigenthümer unbenommen, wann er sein Produkt einheimsen will; die Reife bestimmt ihm die Zeit, und der Zehntherr muß sich nach Zeit und Umständen des Eigenthümers richten. Allein mit den Trauben hat es eine andere Bewandtniß, denn sie lassen sich nicht so lange aufbewahren wie andere zehntbare Gegenstände.

§. 45. In neuerer Zeit legt man in Edenkoben besonderen Werth auf die Pflanzung des Traminers, und fast alle neuere Anlagen, besonders von bemittelten Weinbergsbesitzern, werden mit Traminern bepflanzt, weil der Traminerwein mehr gesucht ist, und viel besser bezahlt wird. Bey der ungeheuren Masse Wein, die hier und in der Umgegend gewonnen wird, und bey den jetzigen Conjunkturen ist es ganz an seinem Platze, wenn man mehr auf Qualität als auf Quantität sieht, welche in gesegneten Jahrgängen gar zu oft als Ballast liegen bleibt, und am Ende dem Besitzer mehr Sorge macht, bis er aus dem Keller kommt, als er ihm Sorge und Mühe machte, bis er in den Keller kam*).

---

*) Edenkoben soll im Jahre 1822 6000 Fuder Wein erhalten haben.

§. 46. Man will hier zweierley Traminer haben, den alten Traminer, und den Sandtraminer (s. Metzger's Weinb. pag. 116). Ersterer soll etwas längliche Beeren haben, weniger tragbar seyn, erst im 6ten, 7ten Jahre tragbar werden, und dann sehr alte Stöcke geben. Letzterer soll etwas mehr runde Beeren haben, die Traube dichter seyn und schon im 4ten Jahre Früchte bringen; dagegen soll der Stock nicht so alt werden.

Sehr oft soll er sich aber ausarten, und nach 10 Jahren in den alten Traminer übergehen. Dieß sind die übereinstimmenden Aussagen vieler Weinbergsleute. Diese Angaben genauer zu ergründen, d. h. zu erforschen, ob es wirklich zweierley Traminer gäbe, machte ich mir zur besondern Aufgabe, um so mehr, da ich weder im Blatte noch in der Frucht einen entscheidenden Karakter finden konnte. Ich gieng daher in viele Weinberge, erkundigte mich bey vielen alten und jungen Weinbergsleuten, ob es zweierley Traminer gäbe, und erhielte immer die Antwort ja; dagegen alle Weinbergsleute, denen ich aufgab, mir doch im Weinberge die zweierley Sorten zu zeigen, kamen in sichtbare Verlegenheit, suchten, und gaben am Ende auf Geradewohl an, dieser und jener müsse ein Sandtraminer seyn; forderte ich sie zum Beweise auf, worauf sie ihre Angaben stützten, so konnten sie keinen liefern, als daß er lieber trage, wie der alte Traminer. Ich sah junge 4 und 5jährige Weinberge, die ganz mit ächten Sandtraminern angelegt seyn sollten, und konnte mit aller Anstrengung nichts unterscheidendes finden, obschon ich diese Beobachtungen anfangs September machte, wo die Beeren sich schon zu färben anfiengen. Ich konnte mir gar nicht begreiflich machen, wie sich die Sache verhalten möchte, bis ich erfuhr, daß der größte Theil der Wurzelreben von Muschbach bezogen würden, indem man nur von da reinen Satz von Sandtraminern bekäme. Nun bekam ich auf einmal Licht in der Sache; ich dachte mir gleich, hier spielt gewiß die Verpflanzung von einem Boden in den andern die Hauptrolle, und es möchte hier derselbe Fall statt finden, wie bey Körnerfrüchten, wo der Wechsel so evidenten Er-

folg zeigt. Ich sprach meine Ansicht gegen sehr unterrichtete Weinpflanzer aus, sie wurde aber bestritten. Nach mehreren Tägen kam ich nach Muschbach, wo ich Hrn. Bürgermeister Völker, einen der unterrichtesten Weinpflanzer der Umgegend (der durch Preißertheilung im Fache des Weinbaues von der Regierung schon ausgezeichnet wurde), deshalb befragte, und ihm meine Meinung darüber mittheilte. Dieser sagte mir sogleich, daß meine Ansicht schon lange die seinige gewesen wäre; er habe dieß den Leuten der dortigen Gegend schon oft gesagt, allein sie wären nicht zur richtigen Ansicht zu bringen; die ganze Sache beruhe einzig darauf: sie hätten in Muschbach leichten Sandboden; wenn nun die Reben aus diesem in einen schweren fruchtbaren Boden kämen, so entwickeln sie sich schneller, und würden daher früher tragbar, gerade wie wenn man einen Baum aus magerem Boden in gute Gartenerde setze.

§. 47. Früher wurden hier viele Albig (Elblinge) gepflanzt, was man noch deutlich in ganz alten Weinbergen sieht; in neueren Zeiten werden gar keine gepflanzt, selbst nur noch selten an die Wege, die als frequente Fahrwege (Vicinalwege) zu den nahe liegenden Orten, oder nach dem Gebirge ziehen.

§. 48. Die besten Weinlagen sind Mühlberg, Kräch und Ueberfeld; letzteres gegen Maikammer zu mit sehr schwacher Abdachung südlich und südöstlich soll vorzüglichen Traminer geben, dagegen die Produktionskraft des Bodens schwächer seyn. Auf der östlichen Seite des Ueberfeldes, das als flaches Hochland erscheint, dacht sich dasselbe gegen die Rheinebene zu ab, und bildet gegen Südost eine kleine Mulde, das Loch genannt, wo der vorzüglichste Traminer wachsen soll, was auch die vorgerückte Zeitigung der Trauben mir bestätigte.

§. 49. Der Verkaufspreis der Weinberge bester Lage ist hier das Viertel à 35 Ruthen 180 — 200 fl. (das Land ist fast alles in Viertel getheilt).

§. 50. Die Bodenbearbeitung geschieht hier jährlich nur zweymal; einmal wird im Mai gegraben, und das zweytemal wird anfangs

September sogleich nach dem Laubschneiden gerührt, was ich §. 30. schon angegeben habe. Die Bearbeitung geschieht auf folgende Art. Wenn im Frühjahr angefangen wird, zu graben, was mit der Karsch*) (s. Fig. 11.) geschieht, so wird zuerst auf beiden Seiten des Weinbergs die Wingertsschnur an dem Graspfad angelegt und das Orth mit dem Wiesenbeil (siehe Fig. 12.) behauen; nach diesem stellt sich der Arbeiter beym Graben auf die linke Seite des Wingerts, wirft zuerst mit dem Spaten längs der Zeile den Grund spatenbreit in die Mitte der 2 Zeilen, dann wird die Karsch oder der Grabpickel zur Hand genommen, sich auf dieselbe Seite gestellt, und der Grund gegen die Mitte zu einer Wölbung gezogen**); ist man der Länge nach damit fertig, so stellt sich der Arbeiter an dasselbe Ende in den Gang, sucht die 2te Zeile wieder aufzuräumen, und zieht den Grund vom 2ten Gang wieder gegen sich, so beym 2ten und 3ten Gang, bis der dreizeilige Weinberg fertig ist. Beym Graben wie beym Rühren wird der Grund immer von der Rechten zur Linken gearbeitet, die Bearbeitung geschieht das Einemal gegen Westen, und das Anderemal gegen Osten, d. h. hin- und rückwärts.

Die zweite Bearbeitung, das Rühren, geschieht auf dieselbe Art, nur daß der Boden nicht so tief ausgehoben, und das Wiesenbeil nicht mehr angewandt wird. Auch wird jetzt ganz dünne etwas Rübsaamen eingestreut, welcher immer so stark wächst, daß nach dem Herbste noch ordentlich Futter gewonnen wird. Daran, daß der Boden nur zweymal gebaut wird, sieht man leicht, daß das Gras und Futterziehen eine Nebenquelle für die Wingertsleute ist, welche darauf ihr Vieh halten, und damit es zu ernähren pflegen (wie schädlich dieß ist, werde ich in einem anderen Hefte näher beleuchten).

§. 51. Das vorherrschende Unkraut ist im Frühjahr

*) Hier sagt man die Karsch, in den meisten andern Gegenden aber der Karst.

**) Diese Wölbung ist so stark, daß sie in der Mitte der Gasse gewöhnlich oft 1½ Fuß hoch ist, so daß die Stöcke alle in einem tiefen Graben zu stehen scheinen. Welchen Zweck dieser eigenthümliche Bodenbau hat, konnte mir niemand angeben, auch kann ich selbst den wahren Zweck nicht erkennen.

das Kreutzkraut, Senecio vulgaris, im Spätjahre das Wintergrün, mercurialis annua, welches als Futter mit den Rüben ausgerupft wird. Der Knoblauch, allium vineale, ist auch an manchen Orten häufig anzutreffen.

§. 52. Die Düngung geschieht in der Regel alle 3 Jahre; in starken Böden alle 4 Jahre, wo 8 bis 10 Pferdelasten auf ein Viertel gerechnet werden. Das Dungmaterial ist gewöhnlich Kuhmist aus Stroh, Laub, Kiefernadeln, Haide (erica vulg.) ꝛc., welches auf folgende Art in den Boden gebracht wird. Man hebt eine Grube aus von 8—9 Zoll Tiefe und eben solcher Breite, der Länge der Gasse nach, theilt die Erde auf beide Seiten gleich aus, legt in diese Grube den Mist ein, und deckt ihn etwa mit 1 Zoll hoch Erde. So bleibt die Grube offen bis Frühjahr, wo sie beym Graben zugezogen wird. Je nach den Verhältnissen des Eigenthümers wird zu jeder Zeit im Sommer gedüngt, nur während dem Blühen nicht. Dieß ist jedoch seltner, denn das Düngen geschieht hauptsächlich im Spätjahr und Frühjahr. Durch diese Methode kommt der Dünger ziemlich nahe an die Wurzeln, wenn man berücksichtigt, wie die Reben gesetzt werden, weßhalb ich sie sehr zweckmäßig finde, und überhaupt für eine der zweckmäßigsten Methoden halte. (Das 3. Heft giebt darüber umständlich meine Ansicht.)

§. 53. Rasendünger wird auch oft angewandt, weil man hier viele Graspfäde hat, besonders zu dem Zweck, daß der Holzwuchs befördert werde. Der Rasen wird eben so wie der Dünger in die Gruben geworfen, muß jedoch nach 2 Jahren wieder heraus genommen auf die Oberfläche gebracht, und in der Grube gedüngt werden, sonst ziehen die Reben auf der Oberfläche zu viele Wurzeln — Thauwurzeln genannt — was man nicht gerne hat.

§. 54. Um einen richtigen Begriff von den Kosten einer Weinbergs-Anlage in Bezug auf die Beholzung zu bekommen, will ich eine genaue Berechnung desselben angeben, zum später als Vergleich zum Holzaufwande anderer Gegenden dienen zu können.

nur einem Pferd auf den Karren geladen wird; wenn man sieht, wie die Leute Massen von Holz auf diesen Drückkärchen aus dem Gebirge 3—4 Stunden weit herbey holen, die an anderen Orten nur ein Pferd zu führen vermag, so muß man staunen.

Wenn man berechnet, welcher Kraftaufwand erfordert wird, alle Streu zum Rindviehdünger, die in Kiefernadeln, Kieferästchen (die Spitzen von pinus Sylvestris), Eichen- und Buchenlaub, Pfriemen (Spartium Scoparium) und Heiden (Erica vulgaris) auch Heidelbeersträuchern bestehet, aus dem fernen Gebirgswalde 2—3 Stunden weit, in ungeheueren hoch aufgethürmten Massen auf dem Rücken nach Hause zu tragen; wenn man erwägt, daß aller Dünger auf der großen Gemarkung durch ihre Druckkärche in die Weinberge gebracht wird, — was sie oft bey der Nacht im Mondscheine thun, um bey Tage in den andern Arbeiten nicht zurücke zu stehen; daß sogar im Herbste alle gequetschte Trauben (Trester) auf ihren Drückkärchen, in Zübern, die 1 Ohm fassen, nach Hause geführt werden, so staunt man über diese menschliche Kraft, die solche Lasten bestehen kann. Wer dieß nicht selbst sieht, der möchte fast glauben, hier allein wohne noch die alte teutsche Kraft; aber nur Wille, Thätigkeit und Gewohntseyn von Jugend an, leistet das Unbegreifliche*).

§. 61. Allerdings trägt ein flaches Terrain zur Leistung solcher Arbeiten vieles bey; auch unterstützt die ganze organische Einrichtung der Wege, der Straßen und des Pflasters diese schweren Arbeiten; so zum Beispiel sind auf der Mitte des Straßen-Pflasters, auf den Wegen nach dem Gebirge hin, und in den gangbarsten Seitenwegen steinerne Platten gelegt, blos zum Behufe der Fortbringung solcher Schubkarren, die oft 8—9 Füß hoch mit Streu und Holz beladen sind — allein die Thätigkeit und Anstrengung der Weinbergsleute im Bearbeiten des Bodens ist wirklich zu bewundern.**)

*) Ein großer Theil der dem Gebirge naheliegenden Orte haben je nach Lokalität mit mehr oder weniger solcher Lasten zu kämpfen.

**) Dieß gilt nämlich dem ganzen Distrikte des Hardtgebirges.

Wer von dem rechten Rheinufer aus dahin kommt, der kann auch nur dann begreifen, wie diese ungeheueren Weinfelder zu rechter Zeit gebauet werden können, wenn er sieht, wie schnell, und mit welcher Kraftanstrengung die Leute arbeiten, und besonders mit den starken Werkzeugen; allein der Trunk darf auch hier nicht fehlen, er gilt ihnen mehr wie das Essen; von ihm schöpft der Arbeiter hauptsächlich seine Kraft, oder glaubt sie aus ihm zu schöpfen. — Bey diesem Ueberflusse von Wein, zumal da er oft nicht hoch im Preise steht, wäre es auch ungerecht, dem die Gabe Gottes zu versagen, der so oft mit schweißtriefendem Körper sie zu gewinnen bemüht ist.

§. 62. Bey allem diesem bleibt der arme Mann doch immer arm. Bey dem Mangel an Feld und Gartenbau erfordern seine Lebensbedürfnisse, die er nur auf dem Markte haben kann, immer baare Auslage. Sein Verdienst reicht oft nicht hin — zumal im Winter — diese zu bestreiten; er ist also genöthigt, bey seinem Dienstherrn Geld aufzunehmen, mit dem Versprechen, die Schuld durch seinen Wein, den er aus einigen Stückchen erhält, zu tilgen. Kommt die Zeit des Herbstes heran, so erhält gewöhnlich der Most vermöge der außerordentlichen Menge, einen geringen Preis, auf welchen hernach abgerechnet wird. Der Dienstherr keltert diesen wohlfeilen Most ein, wartet eine günstige Zeit ab, ihn zu verkaufen, und gewinnt somit nicht allein seine Kapitalzinsen, sondern oft noch so viel, daß seine Weingüter frey und kostenlos gebaut werden. Die Folge davon bildet die zwei Extreme: Reich und Arm. Jedoch giebt es auch hierin Ausnahmen.

§. 63. Es ist auffallend, daß hier bey diesem flachen Terrain der Traminer so guten Wein giebt (was bey Ruppertsberg ebenfalls der Fall ist); ich möchte fast glauben, daß Traminer, Gutedel und Sylvaner eine Ausnahme machen von der Regel der Abdachung, die bey dem Rießling besonders in Anspruch genommen wird. Der Boden muß jedoch viel dazu beitragen, indem die schönsten südli=

chen Lagen mit 20 Grad Abdachung näher dem Gebirge zu, und aus blosem Sandboden ohne Thon bestehend, den geringsten Wein geben sollen. (Darüber später ein mehreres.)

Weyher.

§. 64. Liegt eine halbe Stunde von Rhodt dem Gebirge schon ziemlich nahe. Auf dem Wege zwischen diesen beiden Orten übersieht man den größten Theil der Weinfelder von Weyher in einem südöstlich gelegenen Distrikte von 8—9 Grad Abdachung, welche Kohlhaas genannt wird. Dieser Distrikt hat eine herrliche Lage, bildet die südliche Wand einer sehr großen Mulde, die sich gegen Edesheim herab ziehet.

§. 65. Der Rebsatz ist fast durchgehends Gutedel, und Franken. (Sylvaner.)

§. 66. Der Boden ist derselbe wie in Edenkoben mit der Ausnahme, daß der höherliegende Theil dieser Lage mit Grobkalk überlagert ist. Hinter Weyher erheben sich 2 kleine noch niedere Vorberge, der alte Forst und Schewerberg (Schieferberg) genannt. Ersterer besteht aus einer Porphyrmasse mit Granitgängen und Quarz durchsetzt; am Fuße der östlichen Seite ist ebenfalls Grobkalk mit Thonlagern aufgelagert.

Die südliche, nämlich die beste Lage hat hier so wenig Baugrund, daß besonders bey jüngeren Weinbergen der Boden fast aus lauter Steinen besteht.

§. 67. Das Rotten, das $2\frac{1}{2}$ Fuß tief geschieht, und das Anlegen junger Reben ist daher auch sehr beschwerlich, und der ganze Boden muß dabey mit einem doppelten Spitzpickel (hier Krampen genannt) aufgebrochen werden. Die Verwitterung der Steine geht sehr schwach und nur Theilweise von Statten, daher es lange dauert, bis sich etwas Baugrund bildet. Auf dem südlichen Abhange à 20 — 25 Grad, soll hier der beste Wein wachsen; auf der südwestlichen Seite,

mit einer Abdachung von 8 — 12 Grad, soll ebenfalls ein guter Wein wachsen. Zwar werden hier außer Gutedel auch Rießlinge gepflanzt, wodurch herrlicher Wein gewonnen werden könnte, allein bey dem Kammerbau ist von ihm nicht viel Gutes zu erwarten; in diesen undurchdringlichen Schattengängen bleibt er zu lange grün, und die leidige Unterhaltung des Unkrauts hält den Boden zu feucht, und verhindert die rückstrahlende Wärme vom Boden, die allein den Trauben so wohlthätig und fördernd ist. Eine bessere Schnittmethode könnte daher viel Gutes wirken.

§. 68. Der 2te Berg — im Schewer genannt — hat seine beste Lage in einem südlichen Abhange von 24 — 30, an manchen Stellen sogar 35 — 40 Grad. Der Boden besteht aus verwittertem Thonschiefer, das Unterlager aus Thonschieferfels, daher junge Weinberge aus lauter Bruchstücken von Thonschiefer bestehen, (welch mächtigen Einfluß die Abdachung auf die Reife der Trauben habe, beweißt, daß hier schon genießbare Rießlinge und rothe Traminer Ende Augusts 1831 angetroffen wurden, während sie an anderen Orten noch nicht weich zu fühlen waren.)

§. 69. An dem vorzüglichsten südlichen Punkte dieses Bergkegels hat ein gewisser Hrn. J. Ziegler zum Lamm von Weyher mit vieler Mühe und Kosten einen Weinberg angelegt, und hier eine eigene Idee in Schnitt und Behandlung ausgeführt. Der Rebsatz besteht aus Rießling mit einigen Sylvanern und Traminern untermengt. Die Stöcke sitzen 2½ Fuß im Quadrat entfernt. Es wurde eine Rebe gepflanzt, und dieser nach 4 Jahren 2 Schenkel von 6 — 8 Zoll Höhe gezogen, nebst einigen Zapfen von 2 — 3 Augen. Auf jedem dieser Schenkel wurden bey schwachem Holzwuchse (die ganze Vegetation ist hier nicht üppig) eine Rebe von 5 — 6 Augen angeschnitten, bey niederem Stand wurde sie an einen 4 Fuß langen schwachen Tannen-Pfahl gerade angebunden, bey solchen aber, die schon etwas höher heraufgewachsen waren, wurden die 2 Reben halbmondförmig gegen einander gebogen, so daß sie einen gedrückten Zirkel vorstellten, und in dieser Lage an den Pfahl befestigt (siehe

Fig. 13). Bey der Sommerbehandlung wurde Ende Augusts 1 Fuß hoch vom Boden der größte Theil des Laubes weggebrochen, und die grünen Ruthen in der Höhe von 3 Fuß dem Pfahle zugleich abgeschnitten.

§. 70. Hier an diesem Punkte konnte man am deutlichsten erkennen, welchen Einfluß die Bodenwärme auf die Zeitigung der Trauben hat. Wie gesagt, Ende Augusts waren dicht am Boden genießbare Rießlinge, einen Fuß höher waren sie weich, aber noch ungenießbar, und diejenigen, welche 2 Fuß vom Boden entfernt waren, waren ganz hart und blaugrünlich. Wäre hier der Bockschnitt angebracht worden, wodurch die Trauben alle in einer gleichen Entfernung vom Boden zu stehen kommen, so könnte hier bey dieser Abdachung in Verbindung mit dem Boden ein köstliches Produkt gewonnen werden. Es ist doch seltsam, daß die Menschen die Winke der Natur so wenig begreifen und benutzen, wie viel Besseres könnte dann in der Landwirthschaft zu Tage kommen!

§. 71. Rückwärts von jenem schieferhaltigen Vorhügel an einem östlichen Abhange des Hauptgebirgs in einer Abdachung von 30 — 36 Grad ist ein bedeutendes Neurott mit edlem Satze und nach einer anderen Behandlung (der Ruppertsberger Erziehung) vor 2 Jahren angelegt, wovon man sich manches verspricht; allein es wird nie der Anlage in Schewer nahe kommen, da es bedeutend höher liegt, und fast reinen Sand mit Sandsteintrümmer zum Baugrund hat, der sich nie demselben von Thonschiefer zur Seite stellen kann.

§. 72. Die Verhältnisse, die in Rhodt angegeben sind, wiederholen sich hier in ihrem ganzen Umfange, dieselben Lasten, dieselben Beschwerlichkeiten, und dieselben Leistungen; ja sie sind wohl noch bedeutender, da die Gemarkung ein wellenförmiges Profil hat, was bey Rhodt nicht der Fall ist. — Durch das ansteigende und fallende Gelände sind die Lasten bey weitem schwerer fortzubringen; so zum Beispiel, wenn die Trester nach Hause gebracht werden, wo auf

einem Drückkarch 2 — 3 Hotten voll, oder 8 — 12 Viertel, was eine Ohm, oder den zehnten Theil eines Fuders beträgt, nach Hause geschoben werden.

Burrweiler.

§. 73. hat ziemlich bedeutenden Weinbau; seine beste Lage ist an einem Vorhügel der großen Sandsteingebirgskette ebenfalls aus Sandstein bestehend, welcher sich gegen Osten auf Burrweiler herabzieht, das am Fuße desselben liegt. Der südliche Theil desselben hat eine Abdachung von fünfzehn Grad. Der Boden ist Sandboden, — ein Produkt des Unterlagers. — An dem Fuße desselben geht Thonschiefer zu Tage aus, wo auch der beste Wein wachsen soll. Der vorherrschende Rebsatz ist hier Traminer und Rießling, an den Mauern etwas Heinsch, — die übrigen, gegen die Thalebene östlich gelegenen flachen Weinberge haben Gutedel, und sind geringe Lagen.

§. 74. Hr. Landkommissär Petersen aus Landau hat hier an dem Hauptgebirge eine sehr bedeutende Weinbergs-Anlage von zweyundzwanzig Morgen gemacht, die alle Aufmerksamkeit verdient, weßhalb ich auch ihrer näheren Beschreibung hier gerne Raum gönne. Sie ist in manchen Stellen mit vieler Umsicht geschaffen, und zeugt von den Einsichten und dem Streben des Besitzers nach Vervollkommnung; dagegen ist sie aber auch noch nicht ganz frey von Mängeln, die sich in der Wahl des Rebsatzes — einer Hauptsache — besonders kund geben. Das Ganze ist nämlich in sechs Abtheilungen getheilt, welche durch Mauern geschieden sind. Die oberste Abtheilung, mit einer Abdachung von fünfundzwanzig Grad, etwa drey bis vierhundert Fuß über der Ebene, und erst drey Jahre alt, ist mit Rießlingen, Traminern und Ruländern bepflanzt. Diese Mischung ist und bleibt immer ein großer Fehler, um so mehr, da hier zwey Extreme neben einander erscheinen. Der Ruländer reift bekanntlich früh, und darf nach seiner Reife nicht mehr lange am Stocke hängen, dagegen reift der Rießling viel später, und kann nicht lange genug hängen gelas-

sen werden. Beyde sind verschieden in ihrem Wachsthum, und wollen dagegen auch verschieden in ihrem Schnitt behandelt werden.

Hier sitzen sie aber durch einander, und wurden nach folgender Methode behandelt.

Nachdem der Platz gerottet war, wurde er nach den Regeln auf drey ein halb Fuß ins Quadrat, mit ein Fuß langen, ein halb Zoll dicken Tannen-Pfählchen abgezeilt, und folgendermaßen gesetzt. Je zwischen zwey Zeilen wurde der Grund ein Fuß tief ausgehoben, und an dem Bezeichnungs-Pfählchen ein Fuß tief senkrecht die Erde abgestoßen, damit der Rebstock ein Fuß lang an der Wand des Grabens anliege. Dann wurden zwey Wurzelreben, gerade wie zu Edenkoben so eingelegt, daß die Wurzeln gegen einander stunden, welche in gute frische Erde gelegt wurden. Waren die Reben so eingelegt, dann wurde der vordere Grund in der Reihe, wie beym Rotten (siehe §. 7.) auf die Reben geworfen und fortgefahren bis zum zweyten Bezeichnungs-Pfählchen, hier wurde der Boden wieder senkrecht abgestochen, die zwey Reben gegen einander eingelegt, wie oben, und so fortgefahren, bis die Zeile zu Ende war. Diese Zeile wurde immer gedüngt, während die andere, die die Wand bildet, nie gedüngt wurde. Nach Aussage des Weinbergs-Mannes soll diese Art zu setzen, schneller gehen, als die zu Edenkoben (siehe §. 13).

Ich halte diese Behandlung für sehr praktisch, indem dadurch der Boden zum zweytenmale umgearbeitet und aufgelockert wird (siehe Zeichnung Fig. 14).

Der Stock wird wie gewöhnlich, bis zum vierten Jahre abgeworfen, und jedes Jahr an einen Pfahl gebunden; in diesem Jahre aber wird eine, — die stärkste Rebe — auf ein Fuß Höhe abgeschnitten, und in den folgenden Jahren auf diesem Schenkel drey Knebel (Zapfen) von drey bis vier Augen fortgepflanzt, und die jungen Triebe an einen tannenen Pfahl von vier Fuß Länge gebunden. (Eine Art von Bockschnitt, nur mit erhöhtem Fuße).

Die zweite Abtheilung hat Rießlinge und Burgunder, von letz-

tern sollen die Wurzelreben direkte aus Burgund gekommen seyn. Sie werden nach Ruppertsberger Erziehung behandelt, und an offenen Rahmen gezogen. Sie sind aber in der verkehrten Richtung abgezeilt, nämlich von Osten nach Westen, was gegen die Regeln des Weinbaues ist, indessen hat es bey so starker Abdachung weniger zu sagen, bey schwacher Abdachung dagegen wirft zur Mittagszeit immer eine Zeile der andern Schatten zu, so daß der Boden nicht hinreichend erwärmt werden kann.

Der Boden der obern Abtheilungen besteht durchgehends aus Sand mit Sandsteintrümmern. Der Boden der unteren Abtheilungen hat mehr Thon eingemengt. Die übrigen vier Abtheilungen haben dieselbe Setzart, die offene Rahmen-Erziehung, und den Schnitt, wie bey der zweiten Abtheilung angegeben worden, mit der Ausnahme, daß diese gegen Süden abgezeilt sind.

Der Rebsatz ist Traminer und Rießlinge.

Ueberhaupt leuchtet in der ganzen Anlage ein Streben zum Besseren hervor, was auch schon das Abschaffen der Kammern hier bezeugt. Daher verdient die Anlage immerhin alle Aufmerksamkeit; um so mehr, da hier auch sonst fast Unglaubliches geleistet wurde. Auf der südwestlichen Seite war nämlich ein Abhang von 18 Grad, der aus schlechtem quellenreichen Boden bestand, und nicht zu Rebanlagen brauchbar schien. Durch unterirdische Abzugsgräben und gemauerte Dolen, die mit einigen Fuß Erde bedeckt sind, wurde das Ganze zu einem herrlichen Weinfeld umgeschaffen; dasselbe wurde mit Traminerblindreben die vorher gebärbelt (siehe §. 15.) waren, bepflanzt, und wuchs so auffallend schön heran, daß manche junge Triebe, Ende Augusts schon einbis anderhalb Fuß lang waren. Die Reben wurden Anfangs Mai mit frisch abgehobener Rasenerde gesetzt, und immer zwey Reben in eine Grube gegeben.

Ein interessanter Versuch wurde ferner im Jahre 1830 gemacht, indem zu Ende Oktobers und Anfangs Novembers, einjährige Wurzelreben gesetzt wurden, deren Wurzeln noch ganz weiß und unreif waren, — es waren Traminer. — Diese Stöcke sind alle besonders schön, und

stark gewachsen, so daß viele derselben Ellenlange Triebe im ersten Jahre gebracht haben. Ueberhaupt fand ich da alle zwey- und dreyjährige Anlagen besonders kräftig herangewachsen, was wohl dieser Art zu setzen beyzuschreiben seyn mag, weil dadurch der Wurzelstock gut eingelegt, und dabey die Erde nochmal umgegraben werden kann. — Diese Behandlung wäre demnach als das Wachsthum befördernd sehr zu empfehlen.

§. 75. Die Düngung geschieht im Allgemeinen zu Burrweiler wie zu Edenkoben, mit Ausnahme, daß die Thonschiefer-Weinberge nur alle sieben bis acht Jahre einmal gedüngt zu werden brauchen.

§. 76. Auffallend war mir, daß in diesen Lagen der viertel Morgen durchschnittlich nur zu 100 fl. bezahlt wird, während in der Ebene, wo geringe Lagen sind, und blos Gutedel ist, das Viertel zu 120 fl. gekauft wird. Wahrscheinlich findet die größere Ausbeute an Wein in solchen niederen Lagen mehr Liebhaber, als die bessere Lagen, die weniger Wein geben. Wohl mag es hier wie an vielen Orten der Fall seyn, daß der Weinbauer nur beachtet, wie viel Masse er bekommt, nicht wie viel Geld er dafür erhält; er berechnet nicht, daß solche gemeine Masse gar zu oft zu seinem größten Nachtheile als unverkäuflich liegen bleibt, während gute Waare schnellern und sichern Absatz findet. So ist der Verlust gewöhnlich doppelt.

Frankweiler, Birkweiler, Sibeldingen und Gottramstein,

§. 77. welche noch ziemlich bedeutenden Weinbau treiben, bieten nichts besonders Interessantes dar, sie gehören zu den geringern Weinlagen, und haben fast durchgehends blos Gutedelsatz und Franken mit weniger Ausnahme; die Erziehung ist wie Edenkoben.

Bey Frankweiler am Fuße des Steigerts, — eines Berges, woran die großen Sandsteinbrüche sind, wird eine große Menge Wurzelreben gezogen, — theils einzelne Sorten, theils gemengt, sie werden

auf ziemlich steilem Boden gezogen, in einer Höhe, wo die Region der Weinberge aufhört.

Albersweiler,

§. 78. liegt am Eingange des Annweiler Thales, das wegen seinen Naturschönheiten einen Besuch verdient. Seine geographische Lage bildet verschiedene Expositionen, bald nördliche, bald östliche, bald südliche, die aber in stärkerer Abdachung ansteigen, als die naheliegenden Weinorte, weil dieß schon in der Linie des Hauptgebirges liegt. Eine der besten Lagen wird Katzenstein oder Scheeb genannt, welche größtentheils Sandstein, am Fuße des Berges aber Granit zur Unterlage hat; die Abdachung ist zwanzig Grad; vorherrschender Satz, Gutedel. Seine Exposition ist die südliche.

§. 79. Unmittelbar am Eingange des Annweiler Thales dicht hinter dem Flecken treten zu beiden Seiten Granitmassen hervor, und bilden eine Pforte, die sich gerade so weit öffnet, daß die breite Chaussee, und die Queich (ein Bach), zum Durchgange Raum haben. Der Granit ist hier in eigenem Vorkommen mit Syenit-Gängen durchsetzt. Links am Ausgange des Fleckens ist eine Stelle, wo in der Höhe von 40 — 50 Fuß die Ueberlagerung des Granits durch Sandstein so schön und in senkrechter Richtung ansteht, daß man schon von Ferne die Trennung beyder Gesteine erkennen kann. Einige hundert Schritte davon verschwindet wieder der Granit, und eine große Strecke der Chaussee ist durch ein Conglomerat aus kleinen Trümmern und Geschieben, das sogenannte rothe Todtliegende, (ein dem alten rothen Sandsteine nahekommendes Gestein) durchgehauen.

Gräfenhausen,

§. 80. liegt in einem schmalen Seitenthale des Annweilerthales. Die ganze Weinbergslage, der Wingertsberg genannt, etwa hundert

Morgen umfassend, bildet den südwestlichen Theil eines Sandstein-Berges. Die Abdachung dieses in ein geschlossenes Ganze vereinten Rebgeländes beträgt zwanzig bis fünfundzwanzig Grad. Vom Thalgrunde an erhebt sich dieselbe zu zwey bis dreyhundert Fuß Höhe, und stößt an den, die Kuppe des Berges deckenden Wald. Die ganze Anlage ist in der Mitte von einem breiten Fahrwege durchschnitten, der dieselbe in zwey Theile, die obere und untere Hälfte theilt.

§. 81. Die sich der Thalebene nach hinneigende Hälfte ist größtentheils mit großem Burgundersatze bepflanzt, während die gegen den Wald aufziehende Hälfte, durchgehends mit Albe (Ábling), etwas Gutedel und wenig Sylvanern besetzt ist.

§. 82. Der Boden ist ein rother Sand — ein Produkt der Verwitterung des Unterlagers — bald mehr, bald weniger mit etwas Thon gebunden, und mit wenigen Sandstein-Trümmern untermengt.

§. 83. Noch vor fünfzig Jahren wurde beym Anlegen der Reben der Boden nicht gerottet, erst seit neuerer Zeit wird alles zwey Fuß tief gerottet, uud wenn alte Weinberge ausgehauen werden, so werden ein bis zwey Jahre lang Kartoffel darinn gepflanzt, ehe der Boden umgebrochen wird, welches im Frühjahre geschieht. Das Setzen geschieht mit Blindreben, wo zwey an eine Stelle gebracht werden*), und die so lange in trockenen Sand gelegt waren, bis sie sporen; (Bärblen zu Edenkoben) oder mit Wurzelreben**), beyde in der Länge von zwölf Zoll nur zugeschnitten, wo nur eine gelegt wird.

§. 84. Das Einlegen derselben geschieht gerade so wie zu Burrweiler (§. 74.) und im Monate Mai. Die Entfernung der Reben, so wie die ganze Eintheilung wie zu Edenkoben (§. 11.)

Der Schnitt ist ursprünglich dem Edenkober gleich, später artet er aber dahin aus, daß man nicht sucht das alte Holz über den Kammern zu entfernen und junges aufzulegen, sondern das alte Holz

*) Das Hundert kostet 15 bis 20 kr.

**) Das Hundert kostet 1 fl. 30 kr., im Früh-Jahr 1831 wurden sie mit 3 fl. bezahlt.

wird auf den Kammern erhalten, und an diesem junge Reben angeschnitten, dadurch verlängert sich allmählich das alte Holz so, daß bey alten Weinbergen (die hundert Jahre alt werden sollen), das alte Holz über den Kammern mehrere Ellen lang ist, und oft Armsdick wie eine Schlange in verschiedenen Richtungen hin und her gebogen ist, um den beschränkten Raum nicht überschreiten zu müssen.

§. 85. Die Beholzung wie zu Edenkoben, gelännericht und getrubbelt; auch kostet sie fast eben so viel, da die Waldaufsicht sehr strenge ist, obschon die Gräfenhauser fast im Walde wohnen. Sie müssen so gut wie die außer dem Gebirge liegenden Orte 4 bis 5 fl. für das Hundert vier ein halb Schuh lange Stiffel bezahlen. Auffallend waren mir hier die an den Wegen stehende Erdstiffel von außerordentlicher Dicke. In diese war die Vertiefung zur Aufnahme des Balkens so eingeschnitten, daß man denselben einschieben konnte, ohne daß er wieder herausgieng, und ohne daß man ein Band zur Befestigung nöthig hatte (siehe Fig. 15.), diese Methode fand ich sehr nachahmenswürdig, indem dadurch besonders an den Wegen das ganze Gelände geschlossener bleibt.

§. 88. Die Boden-Behandlung ist ganz wie zu Edenkoben, nur fand ich sie schlecht ausgeführt, und an vielen Weinbergen stand in Menge der Sonchus oleraceus (Gänsedistel) über die Reben hervorstehend, so daß die Stöcke sammt Trauben fast erstickten.

§. 87. Der Morgen zu hundert Ruthen im Ackord zu bauen kostet hier 9 fl. nebst zwey Maas Wein, worunter Schneiden, Kammermachen (die Kammern im Frühjahr auszubessern und mit Weiden zu binden), Graben und Rühren begriffen ist. Die übrigen Arbeiten, wie das Gräbenmachen zum Düngen und dgl. werden im Tagelohn besorgt.

Der Tagelohn ist 30 kr. nebst Mittagstrunk. Wird das Essen dazu gegeben, so wird nur 20 kr. bezahlt.

§. 88. Die Düngung geschieht auf dieselbe Art und Weise wie zu Edenkoben; zu den Weinbergen wird Stroh, Pfriemen (Spar-

tium Scoparium) auch Heidedünger angewandt, und der kurze Dünger von Kiefernadeln wird zum Feldbau gebraucht.

Das Düngen geschieht alle vier bis sechs Jahre, indem die rothen Weinberge nicht so oft gedüngt zu werden brauchen, wie die Gräfenhäuser behaupten.

§. 89. Die in einem Weinberge abgehenden Stöcke werden durch Einleger ersetzt. Es wird nämlich an dem zunächststehenden Stocke eine junge Ruthe aus dem Boden zu gewinnen gesucht, welche das künftige Jahr an die leere Stelle gelegt, und allmählich zum tragbaren Stocke herangezogen wird.

§. 90. In guten Jahrgängen soll der Viertelmorgen schon gegeben haben ein Fuder Wein.

§. 91. Der rothe Wein, der bedeutenden Ruf hat, wird im Herbste zu 200 bis 300 fl. verkauft. (Die Bouteille 1822ger soll in Landau einen Laubthaler kosten). In der Weinhandlung von Steiner steht in diesem Jahre (1831) das Fuder 1825ger zu 50 Louisd'or, und die Bouteille wird zu 1 fl. 21 kr. verkauft.

§. 92. Da Gräfenhauser Produkt wandert gewöhnlich im Herbste bey der Lese schon aus. Der Ausstich wird als Treber schon nach Landau geführt, wo mehrere Häuser sind, die vor der Lese mit den Eigenthümern akkordiren per Hotte zu fünf Viertel je nach Jahrgang zu 5 – 15 fl. Der andere Theil wird nach Annweiler gebracht, wo er ebenfalls eingelagert wird. In Gräfenhausen selbst trifft man selten noch eine Probe davon an, und man kann ihn dann nur auswärts kosten.

§. 93. Auffallend ists, daß der dort gewonnene weiße Wein zu den geringsten der ganzen Gegend gezählt wird, während der Rothe so hohen Ruf hat.

§. 94. Troz diesen hohen Weinpreißen steht der Viertelmorgen im Ankaufe doch nur zu 120 fl., was allein dem sehr vernachlässigten Weinbau, und dem Mangel an Liebhaberei, vielleicht auch der örtlichen Armuth zuzuschreiben ist. Denn manche Weinberge sind gar nicht gebaut, an vielen wächst das Unkraut hoch über die Reben hinaus, und viele Truddeln und Stiffel sind so stark mit Moos bewachsen,

daß sie ein treues Bild eines grauen Alterthums geben, was wirklich mit der ganzen vernachlässigten Behandlung harmonirt. Sie stehen als traurende Zeugen des Mißmuthes — durch die Fehljahre erzeugt, — und des gesunkenen Wohlstandes da, und deuten an, daß es wohl einmal besser gewesen seyn mag. Die Leute gestehen selbst, daß sie jetzt wenig Acht auf die sachgemäße Behandlung hätten, und daß ihnen die Nothwendigkeit gebiete, auf ihren Bergabhängen auf dem mageren wenig produktiven Sandboden Kartoffel und Brodfrüchte zu gewinnen, um nur ihre Lebens-Nahrung zu erhalten.

§. 95. Gewöhnlich sind Leute, die in so engen Bergthälern wohnen, wenig wohlhabend. Umschlossen von waldigen Höhen, führt sie ihr Beruf allzuoft in die Wälder, wo sie Arbeiten verrichten, die mit dem Weinbau zu viel contrastiren, der selbst in milderem Clima einer sorgfältigeren Pflege bedarf. Daher die vernachlässigte Behandlung.

§. 96. Ich sah hier in einem Bauerhofe in einem Schoppen eine der hier üblichen Keltern, die ihrer Einfachheit wegen meine Aufmerksamkeit auf sich zog; sie ist wirklich ein Bild der ganzen Einfachheit solcher Thalbewohner, die mehr dem Walde, wie dem Baufelde angehören, und karakterisirt so ganz die eigentliche Beschäftigung dieser Menschen; nämlich schwere Holzmassen zu behandeln, und aus dem Walde zu bringen, wozu eine sogenannte Hebleiter ein unentbehrliches Bedürfniß ist. Diese Hebleiter ist das Ideal zu der genannten Kelter, und ist auf die umgekehrte Wirkung derselben berechnet; d. h. vermöge dem Mechanismus der Hebleiter sucht man durch einen zweiten Hebel, Massen auf die Höhe zu heben, während man bey der Kelter durch einen doppelten Hebel und umgekehrten Mechanismus Massen sucht niederzudrücken — also zu pressen. Die Ansicht einer Zeichnung mag hier den besten Begriff davon geben.

Fig. 16. a Das Gestell, worauf das Biet ruhet,

b der Pfosten, worin der große Hebel ruht,

c die Hebleiter, worein die Nägel gesteckt werden,

d die Nägel zur Hebleiter,

e der sogenannte Hund,

f das Biet,

g das Gebälk des oberen Stockes, worin b u. c befestigt ist.

Diese Kelter ist wohl die einfachste und wohlfeilste aller Keltern, und für Leute, die nicht viele Weinberge haben, und ökonomisch handeln wollen, zur eigenen Anschaffung zu empfehlen, auch kann sie von jedem Zimmermann verfertigt werden.

St. Martin und Maikammer,

§. 97. die ganz in der Nähe von Edenkoben liegen, bieten weder für Schnitt, Bau, Behandlung, Rebsatz, noch Boden etwas dar, was nicht schon in Edenkoben berührt worden wäre. Sie gehören ganz in dieselbe Kathegorie. Ich kann sie also nur vorübergehend berühren, um nicht schon Gesagtes zu wiederholen. Ihre Lage ist fast ganz flach mit schwacher östlicher, bey Maikammer mit etwas südlicher Abneigung. Bey St. Martin sind einige sehr schön gelegene südliche Lagen, die am Hauptgebirge liegend bis zu zweyhundert Fuß ansteigen, das Produkt soll aber wegen leichtem Sandboden, und sonstigen, an andern Orten zu erklärenden Verhältnissen nicht von vorzüglicher Qualität seyn; dagegen Maikammer in einer großen südlichen flachen Ausdehnung seinen besten Wein gewinnen soll.

§. 89. Hier wie auch schon zu Rhodt beginnt besonders die häufige Erziehung der gelben Dotterweide, (Salix vitellina) die auf eine viel Raum ersparende Weise gewonnen wird. Nämlich überall, wo die Gebirgsthäler sich gegen die Rheinfläche zu ausmünden, verlängert sich diese Ausmündung in schmale Wiesenthäler, die das Gebirgswasser dem Rhein zuführen. Diese sind ziemlich dicht mit einer Menge von Weiden bepflanzt, die als straußförmige Bäume mit einer Menge kurzer Aeste gezogen werden. An diesen Aesten werden die jungen Triebe jedes Jahr bis auf zwey Augen abgeschnitten, und so zur Pflanzschule der kleinen Biegweiden, die zum Anbinden der Re-

den gebraucht werden, dienen. Die Art, dieselben als Bäume zu ziehen, finde ich sehr zweckmäßig, indem dadurch bedeutender Raum in der Höhe gewonnen wird, der auf dem Boden mehr als vierfach seyn müßte. Ferner wird diese Weide, die in einem fetten und niedern Standpunkte gerne markig und brüchig wird, auf diesen Bäumen zum besten und biegsamsten Bande, weil durch die Vertheilung der Säfte in solchen Bäumen die Triebe schwächer werden, und somit im Verhältnisse mehr Rinde als Holz bekommen. Auch sind diese Weiden dem Diebstahle nicht so preiß gegeben, wie die an dem Boden erzogenen, die oft noch mit grünen Blättern abgeschnitten werden, aus Furcht, sie möchten in fremde Hände wandern. Die Weiden werden erst im Frühjahre abgenommen, wodurch sie auch mehr Reife und somit mehr Brauchbarkeit erhalten, als die auf dem Boden gezogenen. Im Winter sehen diese Weidenpflanzungen mit ihren gold und rothgelben Aesten sehr gut aus, und bilden auf dem grünen Rasen gar schön colorirte Gruppen.

Alsterweiler,

§. 99. gehört noch immer zur Gutedelparthie; dieselbe Lage wie Edenkoben. Dicht am Orte sah ich hier besonders hoch gezogene Weinfelder, die so hoch beholzt waren, daß ein Knabe von zwölf bis vierzehn Jahren darunter bequem hätte spatzieren gehen können, ohne an etwas anders zu stoßen als etwa an herunterhängende Trauben, die auf diese Art bequem gespeißt werden können. Mir schien hier der Boden äußerst holztreibend, denn die Decke war ein undurchdringliches Gewebe von Rebenranken. Ich möchte zweiflen, daß solcher Wein den Kopf stark einnehmen würde.

§. 100. Auf der Seite gegen Hambach hin ist die Gränze des so sehr ausgedehnten Gutedelbaues, besonders aber der Beholzung — gelännericht und getruddelt. — Von Gräfenhausen oder von Landau bis hieher ist durchgehends die Beholzung sich gleich. (Sie geht zwar

noch weiter gegen das Elsaß hin, allein da ich Landau zum Schlußpunkte meiner Untersuchungen wählte, so will ich den Distrikt nur bis dahin bezeichnen.) Hier also beginnt der Uebergang von dem Kammerbau zu dem offenen Rahmenbau. Ersterer geht in verschiedenen Abstufungen — wo sich gleichsam immer ein Stückchen Holz um das andere verliert — in den Andern über.

§. 101. Es ist seltsam, wie sich in diesen Bildern die Verschiedenheit der menschlichen Ideen repräsentiren. Denn wir dürfen nicht annehmen, daß die Natur gewisse Demarkationslinien auf so kleinen Erdstrichen gezogen hat, wie oft die Menschen wähnen. Allerdings kann ein Gebirgszug, ein großes Flußthal, ein eigener Karakter der Abdachungen, oder eine eigene Gebirgsformation, nebst dem daraus gebildeten Baugrunde, Einfluß auf die Vegetationsbildungen haben, wodurch anderer Schnitt und andere Beholzung nöthig wird; allein hier in solch kleinem Distrikt, wo Boden, Clima, Abdachung und dgl. sich alle so ziemlich im Durchschnitte gleich sind, hier hat nicht die Natur, sondern die Menschen haben die Gränzlinien gezogen; und es tritt oft nur zu deutlich hervor, daß, wo eine oder die andere menschliche Idee durchgeführt worden, und diese einmal Platz gegriffen hat, sie so zur Allgemeinheit geworden ist, daß durchschnittlich geglaubt wird, nur diese Erziehung passe für diese Gegend und diesen Boden. Dieser Begriff wird zur Gewohnheit, die sich oft so fest eingewurzelt hat, daß alle Vernunfrschlüsse diese Begriffe nicht umzustoßen vermögen. — Daher die Hartnäckigkeit bey der gemeinen weinbautreibenden Klasse in Anordnung zu Verbesserungen.

§. 102. Die erste Abstufung des so allgemein verbreiteten Kammerbaues ist die, daß immer eine der zwey Truddeln weggelassen ist, nämlich bey den Zeilen sind die äußern Truddeln beybehalten, und die innere weggelassen — der Weinberg heißt also gelännericht und einfach getruddelt — während bey vollkommnem Kammerbau doppelt getruddelt seyn muß (s. §. 28). Die Zeichnung (Fig. 17.) gibt den besten anschaulichen Begriff. Die Behandlung ganz wie Edenkoben, Schnitt ebenso, nur mit dem Unterschiede, daß, anstatt die zwey

Bogreben auf die zwey Trubdeln zu legen, eine Bogrebe auf den Balken zur linken Seite hingebogen, und die andere zur rechten Seite auf die Trubdel gelegt wird.

§. 103. Die zweite Abstufung tritt allmählich ein, je näher man gegen Dittesfeld und Hambach kommt, die darin besteht, daß blos gelännericht*), nicht getrubdelt wird, auch wird allmählich die Beholzung niederer. Hier tritt auch allmählich Rießlingbau hervor, der besonders gegen Hambach bedeutender wird. Ich sah Rießlinganlagen blos gelännericht — ein Schenkel mit zwey Bogreben ꝛc. — die so nieder beholzt waren, daß die Balken nur anderhalb Fuß vom Boden entfernt waren.

Dittesfeld,

§. 104. das ganz flach und ein halbe Stunde vom Gebirge entfernt liegt, hat seine Gemarkung und Weinfelder bis an das Gebirge anstoßend. Hier an einem kleinen Thaleinschnitte am Fuße des Hauptgebirges hat Bürgermeister Gieß von Dittesfeld eine sehr gelungene Anlage gemacht, die in Anlage und Bestockung mit vieler Umsicht behandelt worden zu seyn scheint.

Die ganze in gemauerte Terassen eingetheilte Anlage besteht aus etwa vier Morgen, liegt rein südlich und geschützt, erstreckt sich bis zu einer Höhe von circa 150 Fuß, und hat eine Abdachung von 18 Grad. Drei Theile davon sind mit Gräfenhäuser Burgunder-Reben, und ein Theil, der obere, mit Traminer bepflanzt, der Boden besteht aus einem rothen thonhaltigen Sandboden. Die Zeilen wurden nicht südlich, d. h. den Berg aufsteigend sondern, quer, wie die Mauern laufen, angelegt, derselbe Fehler wie zu Burrweiler in der Petersenschen Anlage. — Hier leitet wieder die Gewohnheit der Arbeiter die besten Ideen zu verkehrten Handlungen. — Weil es nun ein-

*) Man sehe Fig. 6. und denke sich die Trubdeln weg, so daß nur die Längebalken und Spreitballen noch vorfindlich sind. Dieß ist gelännericht.

mal eingeführt ist, daß die Arbeiter den Boden einmal hin, und das andermeal her arbeiten, so muß bey den schönsten Anlagen der lieben alten Gewohnheit gefröhnt, und widersinnige Handlungen müssen durchgeführt werden. Was ist in der Ebene sehr zweckmäßig ist, an Bergabhängen sehr unzweckmäßig, weil man die Anlagen verkehrt abzeilen muß, denn auf diese Art wirft immer ein Stock den Schatten auf den andern, wodurch die Einwirkung der Sonne auf den Boden und somit dessen Erwärmung verhindert wird. Ein Glück für die Anlage ist, daß bey der starken Abdachung die Einwirkung der Sonne nicht ganz abgehalten wird, und daß der Burgunder weniger Bodenwärme bedarf, als Rießling u. dergl.

§. 105. Solche Fehler geben den Beweiß ab, wie nothwendig es wäre, daß jeder rationelle Weinproduzent es sich zum Berufe machte, mehrere Gegenden, wo Weinbau mit Einsicht getrieben wird, zu besuchen, und die Behandlung mit Aufmerksamkeit zu beachten. Er würde manches sehen, was ihm bisher fremd gewesen, er würde dadurch Gutes und Schlechtes beurtheilen, würde sich eine Uebersicht des ganzen Weinbauverhältnisses aneignen, und mit diesem Wissen ausgerüstet, würde er alle Vorurtheile, irrige Ortsgewohnheiten und Gebräuchlichkeiten bekämpfen, und richtige Benutzung der Oertlichkeiten ausführen lernen.

§. 106. Bey der Anlage wurden zwey Reben in eine Grube gelegt, in der Entfernung von drey Fuß der Länge der Linie nach, und drey ein halb Fuß in der Breite — oder Gasse — die Stöcke wurden drey Jahre lang abgeschnitten, und das vierte Jahr zwey Ruthen an den Balken angeheftet. Im fünften und folgenden Jahren wurden zwey Schenkel — d. h. jeder Rebe nur ein Schenkel — auf acht bis zwölf Zoll Höhe gehalten und auf diesen Bogreben von acht bis zehn Augen angeschnitten, die halb unter dem Balken stehen, und halb über dem Balken als kleine Bögen aufgebunden werden. Auf diesen Schenkeln wurden immer Knebel von zwey Augen zur Verjüngung des Tragholzes beybehalten.

Dii ganze Anlage ist blos gelännericht*), mit drey ein halb Fuß langen Stiffeln, also sehr nieder am Boden gehalten.

Die Düngung geschieht alle drey Jahre auf einmal, d. h. nicht ein Jahr diese Abtheilung und das andere Jahr eine Zweite u. s. w., sondern der ganze Platz wird zugleich gedüngt.

Die Trauben waren hier in der Reife schon weit vorgerückt, daher die Anlage gutes Produkt verspricht.

Hambach,

§. 107. theilt sich in drey Theile, in Oberhambach oder Annengasse, in Mittelhambach und in Niederhambach.

§. 108. Der größte Theil der Weinberge zieht sich fast ganz flach und ohne Wellenförmige Einbiegung gegen das Rheinthal hin, immer in etwas östlicher Neigung, die aber wenig zu beachten ist. Nur wenige Weinberge im Vergleich gegen das ganze Weingelände liegen, am Fuße des Gebirges, jedoch mit Abdachung, die nicht über zehn Grade steigt. So z. B. hat Oberhambach am Berge eine vortreffliche ringsum geschützte und geschlossene Lage von ohngefähr zwanzig Morgen, die Erb genannt, welche in Terassen abgetheilt eine Abdachung von zwölf bis fünfzehn Grade hat. Der Rebsatz ist hier gemengt und besteht aus Rießling, Sylvaner, (Oestreicher) etwas Gutedel, und ziemlich viel Malvasier (Trollinger). Hier soll aber sehr mittelmäßiger Wein seyn, wegen allzuleichtem Sandboden, daher auch wohl die Menge Terassen bey so schwacher Abdachung angebracht sind. Vielleicht ist auch die Mischung des Rebsatzes etwas schuld an der Qualität, denn die Exposition des ganzen ist die günstigste die man sich denken kann, so daß man beym ersten Anblick etwas ganz vorzügliches hier erwartet. Sollte wohl hier ein östlich vorspringendes Kastanien-

---

*) Siehe §. 103.

mal eingeführt ist, daß die Arbeiter den Boden einmal hin, und das andermeal her arbeiten, so muß bey den schönsten Anlagen der lieben alten Gewohnheit gefröhnt, und widersinnige Handlungen müssen durchgeführt werden. Was ist in der Ebene sehr zweckmäßig ist, an Bergabhängen sehr unzweckmäßig, weil man die Anlagen verkehrt abzeilen muß, denn auf diese Art wirft immer ein Stock den Schatten auf den andern, wodurch die Einwirkung der Sonne auf den Boden und somit dessen Erwärmung verhindert wird. Ein Glück für die Anlage ist, daß bey der starken Abdachung die Einwirkung der Sonne nicht ganz abgehalten wird, und daß der Burgunder weniger Bodenwärme bedarf, als Rießling u. dergl.

§. 105. Solche Fehler geben den Beweiß ab, wie nothwendig es wäre, daß jeder rationelle Weinproduzent es sich zum Berufe machte, mehrere Gegenden, wo Weinbau mit Einsicht getrieben wird, zu besuchen, und die Behandlung mit Aufmerksamkeit zu beachten. Er würde manches sehen, was ihm bisher fremd gewesen, er würde dadurch Gutes und Schlechtes beurtheilen, würde sich eine Uebersicht des ganzen Weinbauverhältnisses aneignen, und mit diesem Wissen ausgerüstet, würde er alle Vorurtheile, irrige Ortsgewohnheiten und Gebräuchlichkeiten bekämpfen, und richtige Benutzung der Oertlichkeiten ausführen lernen.

§. 106. Bey der Anlage wurden zwey Reben in eine Grube gelegt, in der Entfernung von drey Fuß der Länge der Linie nach, und drey ein halb Fuß in der Breite — oder Gasse — die Stöcke wurden drey Jahre lang abgeschnitten, und das vierte Jahr zwey Ruthen an den Balken angeheftet. Im fünften und folgenden Jahren wurden zwey Schenkel — d. h. jeder Rebe nur ein Schenkel — auf acht bis zwölf Zoll Höhe gehalten und auf diesen Bogreben von acht bis zehn Augen angeschnitten, die halb unter dem Balken stehen, und halb über dem Balken als kleine Bögen aufgebunden werden. Auf diesen Schenkeln wurden immer Knebel von zwey Augen zur Verjüngung des Tragholzes beybehalten.

Die ganze Anlage ist blos gelännericht*), mit drey ein halb Fuß langen Stiffeln, also sehr nieder am Boden gehalten.

Die Düngung geschieht alle drey Jahre auf einmal, d. h. nicht ein Jahr diese Abtheilung und das andere Jahr eine Zweite u. s. w., sondern der ganze Platz wird zugleich gedüngt.

Die Trauben waren hier in der Reife schon weit vorgerückt, daher die Anlage gutes Produkt verspricht.

Hambach,

§. 107. theilt sich in drey Theile, in Oberhambach oder Annengasse, in Mittelhambach und in Niederhambach.

§. 108. Der größte Theil der Weinberge zieht sich fast ganz flach und ohne Wellenförmige Einbiegung gegen das Rheinthal hin, immer in etwas östlicher Neigung, die aber wenig zu beachten ist. Nur wenige Weinberge im Vergleich gegen das ganze Weingelände liegen, am Fuße des Gebirges, jedoch mit Abdachung, die nicht über zehn Grade steigt. So z. B. hat Oberhambach am Berge eine vortrefflich ringsum geschützte und geschlossene Lage von ohngefähr zwanzig Morgen, die Erb genannt, welche in Terassen abgetheilt eine Abdachung von zwölf bis fünfzehn Grade hat. Der Rebsatz ist hier gemengt und besteht aus Rießling, Sylvaner, (Oestreicher) etwas Gutedel, und ziemlich viel Malvasier (Trollinger). Hier soll aber sehr mittelmäßiger Wein seyn, wegen allzuleichtem Sandboden, daher auch wohl die Menge Terassen bey so schwacher Abdachung angebracht sind. Vielleicht ist auch die Mischung des Rebsatzes etwas schuld an der Qualität, denn die Exposition des ganzen ist die günstigste die man sich denken kann, so daß man beym ersten Anblick etwas ganz vorzügliches hier erwartet. Sollte wohl hier ein östlich vorspringendes Kastanien-

---

*) Siehe §. 103.

wältchen Schuld seyn, daß die Trauben nicht gut werden? oder der leichte Sandboden? — Letzteres mag eher der Fall seyn, und das Rheingauer Sprichwort würde sich dann bethätigen — „je leichter der Boden, je leichter der Wein.“ — In Bezug auf Ersteres sagte man mir, daß die Ausdünstung der Kastanien=Bäume schädlich auf die Trauben wirke, und so weit diese reiche, taugten die Reben nichts. Diese Angabe wurde aber von mehreren wiederlegt, und als unwahr betrachtet. Ich für meinem Theil vermag darüber *kein Urtheil* zu fällen, indem dieß kein physiologischer Gegenstand ist; die Erfahrung allein kann darüber entscheiden.

§. 109. Die ganze Behandlung des Rebbaues trägt immer noch den Karakter der Edenkober Behandlung an sich, nur ändert er sich hier in der Beholzung, und bildet den schon berührten Uebergang von dem Kammerbau zum Rahmenbau, indem hier durchgehends blos gelännericht (§. 103.) wird.

§. 110. Ebenso wie bey der Beholzung findet hier bey dem Rebsatze eine Abweichung des bisherigen Karakters statt, dem Gutedel schließen sich schon mehrere Rebsorten an, besonders der Rießling — der Malvasier, der in manchen Weinbergen so häufig gebaut wird, daß viele Weine eine röthliche Farbe (Schiller genannt) erhalten, die sich nach mehreren Jahren noch erhält; — dann der Elbling — und Sylvaner rc.

§. 111. Entweder ist dieß Gemengsel einer Nachlässigkeit zuzuschreiben, oder einer Unsicherheit, indem man sich hier auf einer Scheidelinie befindet, wo man oft nicht recht weiß, zu welcher Parthie man sich schlagen soll — Jedoch es gibt hier auch Ausnahmen. —

§. 112. Besonders viele dieser Malvasier werden hier an Wegen gepflanzt. Geschieht dieß, weil diese nur in guten Jahrgängen und spät genießbar werden, folglich nicht so gespeißt werden, wie Gutedel rc., oder geschieht dieß deßhalb, weil hier der Stock mehr Ausdehnung hat? Dieß weiß ich nicht anzugeben.

§. 113. Bey Mittelhambach soll der Heidelberg eine gute

Lage seyn. Hier ziehen sich die Weinberge östlich abgedacht bis zu zweyhundert Fuß Höhe gegen die Waldhöhen hin ansteigend.

§. 114. Bey Niederhambach kommt nochmal eine Erb vor, welche dicht am Orte, ganz nieder südlich gelegen, die beste Lage seyn soll.

Auch hier findet man, daß die besseren Lagen von den Gebirgen etwas entfernt liegen, denn die Reben unter Hambach liefern bessern Wein als die ober Hambach, gegen das Gebirge hin gelegenen.

§. 115. Auf der Höhe von Hambach hat man einen höchst imposanten Anblick, den man nur fassen, nicht wohl beschreiben kann. Denn so weit nur das Auge reicht, bis zu einer Entfernung, wo man die Pflanzung der Felder nicht mehr erkennen und unterscheiden kann, liegt ein unabsehbares Weinfeld vor dem Beschauer. Man sieht hier in einer Länge-Ausdehnung von sechs Stunden, und in der Breite von anderhalb Stunden, fast nichts wie Himmel und Weinfelder, wie eine einzige grüne Aue, welche nur durch dazwischenliegende Ortschaften unterbrochen wird. Auf den Ausländer, der an solche Weinrebenflächen nicht gewöhnt ist, wirkt der Anblick solcher großartigen imposanten Pflanzungen tief ergreifend.

§. 116. Wer an den so höchst umständlichen zeitraubenden und kostspieligen Pfahlbau gewöhnt ist, kann kaum begreifen, wie hier ohne diesen das Unbegreifliche gebaut und gefördert werden kann; denn zu solcher Menge von Reben würden mehr als zweimal so viele Menschen erforderlich seyn, dieselben im Pfahlbaue zu behandeln.

Wenn man sich aber mit der so ganz einfachen Behandlung vertraut macht, so überzeugt man sich leicht von der Ausführbarkeit dieses Unglaublichen.

Schon dadurch, daß der Boden nur zweimal gebaut wird, ist gegen andere Behandlung viel Zeit erspart; dann wird auch den ganzen Sommer über nichts in den Weinbergen gearbeitet, nichts ausgebrochen, nichts ausgeputzt, nichts abgeschnitten, nichts aufgebunden, sondern alles dem

freien Wachsthum überlassen; erst gegen das Spätjahr, wenn die Trauben anfangen zu reifen, werden alle Triebe abgeschnitten und eingekürzt, wodurch die sogenannten Geitzen (Eberzähne) größtentheils weg kommen, welches man Laubschneiden nennt. Da diese Arbeit, welche im Grunde wenig Aufmerksamkeit erfordert, größtentheils von Weibsleuten versehen wird, indem diese mit der Sichel sich durch das dichte Gehäge durcharbeiten und Luft machen, während der Mann denselben auf dem Fuße nachkommt, um den Boden umzugraben, der auf diese Art feucht gehalten wurde, — weil weder Luft noch Sonne eindringen konnte — so wird die Sache ziemlich schnell gefördert.

§. 117. Hier überzeugt man sich recht lebhaft, wie viele unnöthige und vergebliche Mühe man sich beym Pfahlbaue, besonders in Bezug auf das sorgfältige Ausbrechen der Eberzähne, giebt. Wie mancher unnöthige Taglohn wird dadurch verdient oder ausgegeben, und wie hoch steigern solche Nebenarbeiten die jährlichen Ausgaben für die Weinberge; sollte es denn nicht auch einmal so weit kommen, daß das weinbauende Publikum die Augen auf- und den Beutel zuschlösse? Wir haben so viele bessere Beispiele und Behandlungsarten in unserer Nähe, und doch hält es so schwer, bis das Zweckmäßigere Eingang findet — oder vielmehr bis der Mensch die Mühe sich geben will, über seinen Vortheil oder Nachtheil nachzudenken. Wie gesagt, hier in der ganzen Gegend (selbst überall am ganzen Rheinstrome, an der Nahe und der Mosel) wird kein Eberzahn ausgebrochen, obschon diese oft sehr stark werden, weil sich die Reben horizontal legen, wodurch die hinteren Triebe viel lieber in die Höhe wachsen, und den ersten Zufluß von Säften aufnehmen. Im Frühjahre werden diese Seitentriebe abgeschnitten, und der Schneidrebe die gehörige Länge angeschnitten. Obschon diese Reben oft ganz mit solchen sehr stark gewordenen Eberzähnen bespickt waren, die rein weggeschnitten werden, so findet man doch im Sommer an ihnen die höchste Fruchtbarkeit; dieß be-

weißt also hinlänglich, wie überflüssig die ängstliche Beseitigung der Eberzähne beym Pfahlbaue ist.*)

Der Pfahlbauer hat die fixe Idee, daß die Eberzähne das Auge an der Entwicklung zum künftigen Fruchtauge hindern, und er ist der Meinung, daß an solchen Reben, die nicht ausgebrochen sind, künftiges Jahr wenige, oder schwache Trauben hervorkommen, deßhalb bricht er mit aller Sorgfalt dieselben an der künftigen Tragrebe aus.

Die Erfahrung und also vielmehr das Gegentheil der Behandlung beweißt aber, daß diese Meinung irrig ist, denn die kleinsten zwischen diesen Eberzähnen sitzenden Augen geben oft die schönsten Früchte.

Das hat wohl seine Richtigkeit, daß die Fruchtaugen nach Ausbrechen der Nebentriebe größer und runder werden, so daß sie manchmal bis zum Aufsprung kommen, allein ob die unmittelbare Vorbildung des Traubens im Keime so befördert wird, daß stärkere Fruchtbarkeit eintritt, möchte ich bezweifeln; der äußere Schein spricht wohl dafür, aber der Erfolg hält den Vergleich mit der hiesigen Behandlung nicht aus.

§. 118. Es frägt sich nun, ist diese künstliche frühzeitige Entwicklung vortheilhaft oder nicht? Diese Frage betrifft einen sehr wichtigen Gegenstand in der Rebkultur. Bekannt ists, daß fast überall, wo der Pfahlbau mit dieser Behandlung eingeführt ist, die Reben im Winter umgelegt, und mit Erde oder Steinen bedeckt werden, damit die Augen im Winter nicht erfrieren. Dagegen an Orten, wo dieser Pfahlbau nicht eingeführt ist, werden keine Reben umgelegt, und sie erfrieren auch nicht, außer bey ungewöhnlich hartem Winter, wo alles Noth leidet. Viele der Gegenden liegen

*) Schams sagt in seinen Betrachtungen über den ungarischen Weinbau: »Man hüte sich, die bey jedem Auge hervorwachsenden Nebenzweige (Geiz, auch Irenbrut genannt) zu vertilgen, denn gerade diese sind es, die den Zweck haben, den Holztrieb vom Auge abzuleiten, und selbes im Ruhestande zu erhalten, um dadurch Fruchtaugen zu bilden.

weit südlicher jene die, wo nicht gedeckt wird, und also, der geographischen Lage nach, ein milderes Clima vorrherschend seyn, folglich der Frost nicht so schädlich wirken sollte. Es frägt sich nun, ist die Behandlung nicht Schuld an dieser climatischen Einwirkung? Wird nicht durch die künstliche Erweiterung des Fruchtauges dasselbe in ein solches Verhältniß gesetzt, daß der zu früh entwickelte Keim die Kälte nicht ertragen kann.

Dieß ist eine sehr wichtige Frage, die ich dem denkenden Oenologen vorlege, vielleicht führt die richtige Lösung derselben päter zu wichtigen Resultaten.

§. 119. Indessen darf beym Pfahlbaue auch nicht verkannt werden, daß das Ausbrechen mit zum Zwecke hat, dem Rebstocke Luft zu geben, indem diese Weinberge im Durchschnitte enge gestockt sind (d. h. die Stöcke dicht beysammen sitzen), was hier bey dem Kammerbau nicht so der Fall ist.

§. 120. So manche Vorzüge in Bezug auf Einfachheit die Doppelkammer-Erziehung für sich hat, eben so manche Nachtheile trägt sie auch wieder an sich, welche ich hier zu entwickeln beabsichtige.

Daß die Traube in einem dichten Schattenwalde heranwachse, wo sie von Sonne und Luft wenig berührt wird, scheint mir nicht nachtheilig beurtheilt werden zu dürfen. Die Traube bedarf zu ihrer ersten Ausbildung weniger Sonne als zu ihrer Zeitigung, im Gegentheile es ist anzunehmen, daß sie in einem etwas feuchten Dunstkreise größer, saftreicher und ausgebildeter wird; denn wir haben ja nur zu oft die Erfahrung, daß grell einwirkende Sonne die Entwicklung stört, und mehrere Krankheiten und Unfälle herbeyführt, wozu der Brenner, die schwarze Flecken, das Einschrumpfen der Beeren, und das Abfallen der Trauben ꝛc. gehört. Haben aber die Trauben ihre Ausbildung erhalten, so wird durch das Laubschneiden der Einwirkung der Sonne hinreichend Raum gegeben, folglich wäre die Behandlung ziemlich sachgemäß durchgeführt.

§. 121. Dagegen unterliegt die Behandlung des Bodens vielem

Tadel. Wie schon oben gesagt, sind erstens alle Weinfelder mit einer Menge von mehreren Fuß breiten Graspfäden durchschnitten und durchkreutzt; zweitens ist der Bauboden größtentheils mit Unkraut und Futterkräutern überdeckt, indem beym zweiten Graben des Bodens (Rühren) zu dem, ohnehin in feucht gehaltenem Boden leicht wuchernden Unkraute, noch Rübsaamen eingestreut wird, um Futter auf dem Boden zu gewinnen, wodurch dieser gerade in der wichtigsten Periode mit einer grünen Decke überzogen ist, welche die wohlthätige Einwirkung der Sonne abhält.

Noch ist bis jetzt ein großer Theil des weinbauenden Publikums nicht genug mit der Wichtigkeit der freien Einwirkung der Sonne auf den Boden bekannt, und wie Viele erkennen nicht einmal den Werth derselben; der gewöhnliche Weinbauer hat nur immer die Masse im Auge, das Quantum, an kunst — und sachgemäße Veredlung denkt er selten. Daher die vielen Mißgriffe im Weinbaue, daher die oft sorglose Bebauung des Bodens.

§. 122. Es ist eine alte bekannte Regel beym Weinbau, daß man den Boden rein halten muß, wenn man guten Wein erziehen will. Nicht etwa nur darum, weil das Gras oder Unkraut dem Weinstock die Nahrung entzöge, sondern um der Sonne freieren Zutritt zu dem Boden zu lassen.

Es ist bekannt, daß ein Grasboden eine bey weitem niederere Temperatur hat, als die über demselben sich befindende Luftschichte, daher der Ausdruck das kühle Gras. — Es ist bekannt, daß der Raum unter einer Pflanze, so weit diese eine Decke über eine Bodenfläche bildet, noch immer feucht ist, wenn der freie Boden um dieselbe herum schon ganz abgetrocknet ist, was besonders im Spätjahr sehr bemerklich wird, wo nicht die warme Luft, sondern nur die unmittelbare Einwirkung der Sonne den Boden trocknet. — Es ist bekannt, daß das Gras den Thau und Nebel stark an sich zieht, oder vielmehr, daß die Dünste in der Luft an diesem specifisch kälteren Körper sich niederschlagen, zu kleinen Tropfen sich sammlen, und so, besonders

im Oktober — bis gegen die Mittagsstunde darauf sitzen bleiben, bis sie durch die Einwirkung der Sonne allmählich verdünsten, und künftige Nacht sich wieder auf die Pflanzen in veränderter Form anlegen. Die Pflanzen verursachen also immer einen Verdünstungsprozeß, der bekanntlich immer Kälte zur Folge hat; denn wenn eine Flüssigkeit in dünner Auflagerung auf einem Körper verdünstet, so entzieht sie dem unterliegenden Körper Wärme, daher das Gefühl der Kälte. Selbst der Vegetationsprozeß hat bey Tage immer Verdünstung zur Folge, daher die niedere Temperatur des Gräses. Ich gebe hierüber einen Fall an, der den auffallendsten Beleg für diese Angabe giebt. Den 28. Oktober 1830 fuhr ich mit meiner Frau nach Neckargemünd, das drey Stunden von hier entfernt ist, und nahm zu einem kleinen Familienfeste einen sehr großen Blumenstrauß von spätblühenden Astern mit, den ich vornen auf die Chaise legte. Da aber die Sonne so warm schien, daß die Blumen welkten, so legte ich dieselben den Schatten der Chaise zu unsern Füßen. Nach Verlauf einer guten halben Stunde wurden unsere Füße so kalt, daß sie ganz starr waren, und wir uns genöthigt fühlten, auszusteigen, und eine Viertelstunde zu gehen, um durch die Bewegung in der warmen Sonne (denn es war ein angenehmer warmer Herbsttag) unsere erstarrten Glieder wieder zu beleben.

§. 123. Wir sehen nun aus dem eben Angeführten, daß Pflanzen, sie mögen Namen haben, welche sie wollen, mittelbar oder unmittelbar eine niedrigere Temperatur hervorbringen, als bey Entfernung derselben der Fall ist. Mittelbar wirken sie nachtheilig dadurch, daß sie als hycroscopische Körper die Feuchtigkeiten der Luft an sich ziehen, und das Verdünsten des Wassers auf der Bodenfläche verhindern. Unmittelbar aber wirken sie dadurch am nachtheiligsten, daß sie eine die Wärme verzehrende Decke des Bodens bilden, so daß die Strahlen der Sonne denselben nicht unmittelbar berühren können.

§. 124. Gerade das ungestörte Einfallen dieser Strahlen und die darauffolgende rückstrahlende Wärme, ist der wohlthätige Effekt,

der die Entwicklung der Reben, und somit der Traube befördert. Daher die Abdachungen bey dem Weinbau so vielen Werth haben, und die Güte des Weines von dem Neigungswinkel der Bodenfläche gar zu oft abhängt. Man überzeuge sich nur selbst in einem Weinberge, der flache und ansteigende Stellen hat; immer wird man an letzterer Stelle die reifsten Trauben finden, und hier werden sie gelb seyn, während sie auf dem flachen Boden noch grün sind.

§. 125. Alles dieß hängt erweislich davon ab, in welchem Winkel die Strahlen einfallen. Nach physikalischen Principien wirkt die Sonne am kräftigsten, wenn ihre Strahlen senkrecht einfallen, unmittelbar rückprallen, ohne durch einen Winkel gebrochen zu werden. Je stumpfer daher der Winkel ist, in welchem sie rückstrahlen, desto schwächer ist die Brechung der Strahlen, folglich die Einwirkung derselben auch.

§. 126. Besonders ist hier zu beachten, daß gegen den Herbst hin die Sonne viel niederer steht, als im Sommer, folglich jeden Tag ihre Strahlen im stumpferen Winkel einfallen. Erheben sich nun die Abdachungen in einem solchen Neigungswinkel, daß derselbe dem Spätjahrsstand der Sonne gleich steht, so daß die Strahlen sich im möglichst spitzen Winkel brechen, so haben sie den höchst möglichen Grad einer guten Weinbergslage erreicht.

Je flacher also die Abdachungen sind, und je stumpfer der Einfallungswinkel ist, desto weniger günstig die Lage, daher die flachen oder horizontalen Weinberge gewöhnlich die geringsten sind (hiezu giebt der Rheingau den besten Beleg, was später berührt werden wird); somit lassen sich also die verschiedenen Zeitigungsgrade eines sich verschieden abdachenden Weinberges leicht erklären.

§. 127. Ich komme nun wieder zur Beleuchtung der Nachtheile eines begraseten Bodens zurück.

Wenn die Sonnen-Strahlen auf die reine Erde fallen, so werden sie theils eingesogen, theils nach dem einfallenden Winkel zurück-

geworfen; erstere erwärmen den Boden unmittelbar, letztere bilden dem Boden zunächst eine erwärmte Luftschichte, die mit dem Quadrat der Entfernung vom Boden sich verhältnißmäßig verringert, und in einer Entfernung von mehreren Fuß vom Boden durch die streichende bewegte Luft (Winde) ganz aufgehoben wird. Hiedurch erklärt sich leicht, warum die dem Boden zunächststehenden Trauben früher reif werden, als die zwey bis drey Fuß davon entfernten.*)

Alle diese Wirkungen der Sonne werden gestört und unterbrochen wenn der Boden nicht rein gehalten wird; die Zeitigung wird dadurch verspätet, die Bildung der Säfte in der Traube selbst wird gehindert, die Zuckerbildung wird zu wenig befördert, dagegen Pflanzenschleim gebildet, und so manche Anomalien hervorgerufen, die bey richtiger Behandlung nicht eingetreten wären; eben so wird die Zeitigung des Holzes zurückgehalten, was von bedeutendem Einflusse auf die Reife der Trauben ist; denn so lange dieß nicht eintritt, und der Vegetationstrieb noch zu bildend in dem Organismus wirkt, wird nur Schleim und Pflanzensäure in der Traube gebildet; erst dann nur, wenn der Entwicklungstrieb nach aussen sich hemmt, wirkt der Organismus desoxidirend auf die Säfte, und aus Säure und Schleim constituirt sich der Zucker, die maßgebende Basis des künftigen Weines.

§. 128. Daß ein grashaltiger Weinberg mehr von Frühlingsfrösten leidet, als ein rein gehaltener; eben so daß die Zeilen längs einem Graspfade von solchen stärker ergriffen werden, sind längst bekannte Thatsachen.

§. 129. Viele der in der Gegend wohnenden rationellen Weinproduzenten sehen das Mangelhafte der Bodenbehandlung wohl ein, und äußern sich tadelnd darüber, allein die ganze Einrichtung und Eintheilung ist so darnach regulirt und constituirt, daß sich im allgemeinen nicht wohl eine Aenderung einführen läßt, ohne die ganze jetzt bestehende

---

*) Siehe Bronners Verbesserung des Weinbaues §. 17 — 18.

organische Einrichtung über den Haufen zu werfen. — Feld und Wiesen sind wenig oder keine da. Der Wingertsmann will und muß von seiner Kuh leben, und diese muß zu fressen haben. Sie ist ihm nicht allein als Nahrungsquelle für seine Familie unumgänglich nothwendig, sondern sie ist auch Gegenstand des Erwerbes, indem er den Dünger an die Weinbergsbesitzer in gutem Preiße verkauft, was ihm Mittel giebt, sich dafür Brod und Kartoffeln zu kaufen. Wo sollte auch der Gutsbesitzer seinen Dünger herbeziehen, wenn sein Wingertsmann ihn nicht damit versehen könnte, der mit seiner Mühe und angestrengtem Fleiße das Streu zwey bis drey Stunden weit aus dem Gebirge entweder auf dem Rücken oder auf dem Schiebkarren herbey bringt, um Dünger daraus zu bereiten, was gewöhnlich in der freien Zeit geschieht, wo in den Weinbergen nichts gethan werden kann. — So werden oft Einrichtungen bitter getadelt (und zwar auch mit Recht), allein wenn man dagegen wieder die damit verbundenen organischen Einrichtungen vergleicht, so findet doch manches anscheinend Fehlerhafte wieder seine Entschuldigung (darüber ein mehreres in einem späteren Hefte den Weinbau am Bodensee enthaltend).

Muschbach.

§. 130. Hier beginnt ein neuer Typus im Weinbau des Hardtgebirges. Ein eigener Abschnitt in Behandlung des Rebbaues tritt hier ein. In der Beholzung bildeten Hambach und Dittesfeld den Uebergang zur hiesigen Behandlung, die sich gegen die von Edenkoben außerordentlich vereinfacht, und in einfacher Rahmen-Erziehung erscheint.

§. 131. Bey dem Schnitt hat man hier noch einen Theil der Kammer-Erziehung beybehalten, indem noch kleine Bogen auf die Rahmen gelegt werden; im übrigen ist aber die ganze Schnittmethode sehr von jener verschieden, wie die Zeichnung und Beschreibung lehren wird.

Sie ist als niedere und offene Rahmenerziehung mit Bogreben zu bezeichnen.

§. 132. Muschbach liegt eine halbe Stunde vom Gebirge entfernt gegen die Rheinebene hin, ohnweit des Ausganges eines von dem Hauptgebirge in großer und flacher Ausdehnung sich herabziehenden niederen Bergrückens, der, in Verbindung mit dem Gebiete der Hardt, einen großen südöstlichen Kessel bildet, welcher durch das Neustädter Weingelände gegen Dittesfeld hin geschlossen wird, und wohl eine halbe Stunde im Durchmesser haben mag. Obschon Muschbach dem äußeren Ansehen nach ganz flach liegt, so erhebt es sich doch vierzig bis fünfzig Fuß über Ruppertsberg, und achtundneunzig Fuß über Meckenheim, beide nur eine starke Stunde von ihm entfernt. Diese Höhe ist also schon geeignet, kesselförmige Einbiegungen zu bilden, wenn schon die Abdachungen, bey so großer Ausdehnung von einer halben Stunde, schwach ausfallen.

§. 133. Der Boden hat hier denselben Karakter wie die weiter obenliegenden schon beschriebenen Weinorte, allenthalben ist das Unterlager Kieß — d. h. Sandstein und Quarzgerölle, dessen Mächtigkeit der Auflagerung bis jetzt noch nicht ermittelt ist. —

(Ein in dem Orte befindlicher Pumpbrunnen mußte siebenzig Fuß tief durch lauter Sandsteingerölle gegraben werden, bis man nur drey bis vier Fuß Wasser erhielt. Daher sind auch alle Keller und Gewölbe sehr trocken, was für Aufbewahrung des Weins und dessen Gefäße viel Vortheil hat).

§. 134. Die Ueberlagerung des Kießes ist im größten Theile der Gemarkung ein Sandmergel, sandiger Lehmboden (der hier oft todter Boden genannt wird); in den besseren Lagen, zum Beispiel im Stecken beym Gottesacker in der Schlett, ist Thon vorherrschender, und gar oft finden sich weiße und mehrfarbige Lettenbänke, wie das im Stecken besonders der Fall ist. Diese Decke wechselt verschiedenartig von ein bis mehreren Fuß Mächtigkeit.

§. 135. Bey Anlegung des Bodens zu Rebfeldern wird allgemein derselbe gerottet, und dieß Knietief (d. h. zwey

Fuß tief); sonstige Zubereitungen oder Vorbereitungen werden keine vorgenommen. Wenn ein alter Weinberg ausgehauen ist, so wird er künftiges Frühjahr sogleich wieder neu mit Reben bepflanzt, seltener wird das Feld ein bis zwey Jahre als Baufeld zu Wurzelgemüß und dgl. benutzt.

Hr. Schwanenwirth Völker, ein sehr unterrichteter Rebmann, hat den Versuch gemacht, ausgehauene Weinberge mit blauem Klee — Medicago sativa — anzupflanzen, nach zwey bis drey Jahren die Oberfläche im Spätjahr umzuhaken, und erst künftiges Frühjahr zu rotten, was weit besser seyn soll, als den nachwachsenden Klee im Frühjahre erst unterzugraben. Gerne trete ich dieser Ansicht bey, indem den Winter über die Wurzeln und Kronen des Klees größtentheils verfaulen, und so eine gedüngte Decke bilden, welche umgestürzt, und von den Wurzeln der Reben erreicht, auf die Vegetation productiver wirken, als wenn sie erst einzeln im Boden verwesen sollen.

§. 126. Beym Rotten wurden in früherer Zeit alle ausgegrabenen Steine, die die Größe einer Faust überstiegen, weggebracht; in neuerer Zeit werden sie aber alle untergerottet, d. h. beym Rotten werden die Steine auf das ungerottete Feld ausgeworfen, und wenn der Graben zwey Fuß tief ist, werden die Steine in den Graben mit der Haue gezogen, und der Grund des zweiten Grabens auf dieselben geworfen.

Ich sah selbst zwey Weinberge, die neben einander liegen, wo von dem einen beym Rotten bey 500 Kärche Steine weggeführt wurden, und bey dem andern die Steine untergerottet wurden. Letzterer liegt bey sechs Zolle höher, hatte ein viel üppigeres Wachsthum, sah satt grün und kräftig aus, während der erstere mager und gelblich aussah.

§. 137. An solchen Stellen, wo keine Steine angetroffen werden, was der meiste Fall ist, kostet der Viertelmorgen à 25 Ruthen auf zwey Fuß tief zu rotten, 8 fl.

§. 138. Zum Rotten, wie überhaupt zum ganzen Bodenbau, werden dieselben Instrumente angewandt wie zu Edenkoben, nur mit

dem Unterschiede, daß die Karsch (der Karsch) einen kürzeren Stiel, nämlich nur von vier Fuß Länge hat.

§. 139. Die Bepflanzung geschieht durchgehends mit Wurzelreben, besonders da, wo schon Weinberge waren; nur bey Neurott, d. h. wo noch nie oder schon lange kein Weinberg war, wird mit Blindholz gesetzt. Erstere werden im April, letztere im Mai in den Boden gelegt.

§. 140. Das Einlegen ist gerade wie zu Edenkoben (siehe §. 13), nur mit dem Unterschiede, daß hier zwey Reben, und zu Edenkoben nur eine Rebe in jede Stufe gelegt werden; von zwey Zeilen werden mit der Haue ein Fuß tiefe Löcher gegen einander gemacht, die Reben so mit den Wurzeln gegen einander gelegt, und ohne Zuthun von fremder Erde, blos mit trockener Erde des Feldes dem Niveau des Bodens gleich gesetzt.

§. 141. In jede Stufe oder Grube kommen an dem bezeichneten Orte zwey Wurzelreben, oder zwey Blindreben (eigentlich vier gegenüber), die so eingelegt werden, daß sie an der Umbiegung im Boden übereinander gelegt (d. h. geschränkt) werden, so daß sie an den Wurzeln, die horizontal zu liegen kommen, vier bis fünf Zolle entfernt sind, und an der Bodenfläche eben so weit auseinander stehn. Das Ganze bildet die Form einer halb offenen Scheere, die in einem rechten Winkel gebogen ist (wie Fig. 18. andeutet). Da die Reben nochmal so lang sind als die Grube tief ist, so müssen sie natürlich in der Mitte gebogen werden, die eine Hälfte steht senkrecht, und die andere Hälfte liegt horizontal im Boden.

§. 142. Die Blindreben werden dicht am alten Holze abgeschnitten, der untere Bart daran gelassen, und in der Länge von achtzehn, seltener zwanzig Zollen zugeschnitten.

§. 143. Um sie zu Wurzelstöcken zu ziehen, werden sie gebärbelt (siehe §. 15.) und dann wie früher angegeben, schief in den Boden gelegt, und bis zum obersten Aug mit leichter Erde bedeckt. — (Reben bis zum Treiben der Augen in fließendes Wasser gesetzt, sollen bey

einer Anlage mit Blindreben im Sommer weniger absterben; dieß sey eine im Rheingau gemachte Erfahrung. (Eine Angabe Völkers). —

§. 144. Die Eintheilung der Weinberge in eine gewisse Zahl von Zeilen ist hier nicht so beobachtet, wie in der Gegend des Kammerbaues, weil die Reihen offen sind, und nicht wie dorten jede Abtheilung ein geschlossenes Ganze bildet, auch sieht man seltener Graspfäde in den Weinbergen, was früher häufiger der Fall war, in neuerer Zeit aber allmählich abgeschafft wird. Obschon die Leute nach eigener Aussage das Unstatthafte einsehen, so hält es doch schwer, bis die Gewohnheit sich verwischt. Wer einmal zwanzig Jahre lang mit Graspfäden gebaut hat, ist so daran gewöhnt, daß es ihm unstatthaft scheint, ohne Graspfäde zu bauen, er behält den Gebrauch bey, und stirbt darüber. Deßhalb tragen sich Gewohnheiten oft so lange fort, und nur eine neue Generation vermag das Bessere zu erkennen; denn es ist Erfahrungssache, daß der Mensch durch die Zeit sich an vieles gewöhnen kann, was dem Unbefangenen verkehrt oder lästig erscheint. Die Gewohnheit aber bildet in dem Menschen die Ueberzeugung, daß das Gewohnte das Beste, das Leichteste sey. Nur die Jugend, der die Gewohnheiten noch nicht so fest ankleben, ist daher empfänglich für Verbesserungen, weßhalb bey deren Heranwachsen sich allmählich so manches verwischt.

§. 145. Bey der Anlage eines Jungfeldes werden die Zeilen drey ein halb Fuß weit von einander angelegt, und in diesen Zeilen sitzen die Stöcke (zwey in einer Stufe) drey Fuß weit von einander, so daß man 2000 Wurzelreben zu vierzig Ruthen Land braucht.

§. 146. Jeder Nachbar muß mit den Rebstöcken zwey ein halb Fuß von der Gränze bleiben, zwey Fuß breit wird der Boden gebaut, und ein halb Fuß wird Graspfad liegen gelassen, welcher mit des Nachbars ein halben Fuß einen ein Fuß breiten Gang bildet, wodurch gewöhnlich der Dünger in Körben in die Weinfelder getragen wird.

§. 147. Wie doch die Gewohnheiten der Menschen so verschieden sind! Bey Edenkoben sind die nachbarlichen Reihen der Reben von zwey Weinbergen sieben Fuß, bey Muschbach sind sie fünf Fuß,

im Würtembergischen vier Fuß, im Rheingaue drey Fuß, bey Wiesloch anderhalb Fuß entfernt, und an der Mosel hat jeder Nachbar seinen letzten Stock auf der Linie des Steines sitzen, so daß in der Erdlinie gerade zweymal so viel Stöcke beysammen sitzen, als in den anderen Linien oder Zeilen.

§. 148. Wenn so nach den angegebenen Regeln das Weinfeld angelegt ist, so wird es im ersten Jahre den Sommer über als Gartenland benutzt, und alle Wurzelgemüße, gelbe Rüben, Dickrüben oder Runkelrüben, auch weiße Rüben, nebst den verschiedenen Kohlarten werden darinn gepflanzt. Wenn der Boden abgeräumt ist, so werden im Spätjahre oder Frühjahre schmale kleine Gruben in die Zeile gemacht, und diese mit Dung ausgelegt.

§. 149. Im zweyten Jahre werden die jungen Triebe abgerissen, d. h. sie werden bis auf ein Auge zurückgeschnitten, und das Land ebenfalls wie im ersten Jahre benutzt.

§. 150. Im dritten Jahre wird eben so verfahren, nur daß zwey Augen angeschnitten werden, und den Sommer über eben so behandelt. Die jungen Triebe, die nun schon stark werden, läßt man gerade auf dem Boden fortwachsen ohne sie aufzubinden. Nach Jakobi werden sie dann bis auf einige Fuß lang eingekürzt. Durch dieses Umlegen treiben die jungen Reben, besonders die Traminer, eine Menge Seitentriebe (Eberzähne), wodurch der ganze Stock sehr buschigt wird, und an seiner Basis sehr erstarkt. — An vielen Orten und Gegenden, besonders im Rheingau, der Mosel und an der Bergstraße, bindet man schon im zweyten Jahre oft die jungen Triebe an schwache Pfähle mit aller Sorgfalt an, und verwendet auf diese vergebliche Mühe viel Zeit und Kosten. Alles dieß ist überflüßig. Zu was die Triebe so sorgfältig aufbinden, wenn sie ja doch wieder im Frühjahre abgeschnitten werden? Zu was das Holz mehrere Jahre früher im Boden faulen lassen, um doppelte Kosten zu haben? Dieß ist ganz gegen alle wirthschaftlichen Berechnungen. Man hat bey einer Weinbergsanlage Aufwand genug, man soll nicht auch noch muthwillige Verschwendungen einführen. Glaubt man vielleicht, daß sich

die Triebe besser entwickeln, wenn sie senkrecht stehen, als wenn sie liegen, so ist man weit irre. Gerade durch das Umlegen der Reben wird der Saft im Aufsteigen verhindert, die Reben schwellen an der Bodenfläche mehr an, indem der gehemmte Saft sie ausdehnt; auch bilden sich eine Menge kräftige Seitentriebe, die ebenfalls eine Verdickung der hinteren Rebe bewirken. Würden die Weinbergsleute sich mehr ans Beobachten der Gegenstände gewöhnen, die sie täglich umgeben, so würden bald manche solcher Mißgriffe abgestellt; allein die Hartnäckigkeit des Gewohnten ist oft so stark, daß alle Vernunftgründe verhallen. Schon oft habe ich mir Mühe gegeben, solche Mißgriffe durch Darstellung der Unzweckmäßigkeit zu entfernen, aber gar zu oft predigt man tauben Ohren; kommt man später wieder an Ort und Stelle, so sieht man, daß es beym Alten blieb, und frägt man die Leute um den Beweggrund, so wissen sie keinen anzugeben. Warum erhält sich doch im Weinbau ein solcher Stumpfsinn so fest, während im Ackerbau man so weit vorgeschritten ist, im Vergleich gegen ersteren?

§. 151. Im fünften Jahre wird das Weinfeld mit Holz bezogen (siehe weiter unten). An dem Stocke werden die Reben von den Nebentrieben gereinigt, und drey kräftige Ruthen auf dem Genick*) als Tragholz angeschnitten. Da bekanntlich zwey Reben eingelegt sind, so wurden dem stärksten zwey Ruthen, und dem schwächeren eine Ruthe angeschnitten (siehe Fig. 19.), jedoch ohne einen Knebel, weil hier keine Kopferziehung sondern Schenkelerziehung statt findet, wobey die Tragreben nur in einer Höhe von ein bis ein einhalb Fuß auf dem Schenkel angeschnitten werden. Die Tragreben bekommen gewöhnlich eine Länge von sieben bis zehn Augen, je nach der Rebsorte. Dem Sommer über wird wenig daran gearbeitet, außer nach dem Blühen werden die auf dem Boden liegenden Triebe mit etwas Stroh an die Latte geheftet, und somit dem Boden Luft und Sonne

*) Ist der aus der Erde hervorragende Theil der auf der Wurzel aufsitzt.

im Würtembergischen vier Fuß, im Rheingaue drey Fuß, bey Wiesloch anderhalb Fuß entfernt, und an der Mosel hat jeder Nachbar seinen letzten Stock auf der Linie des Steines sitzen, so daß in der Erdlinie gerade zweymal so viel Stöcke beysammen sitzen, als in den anderen Linien oder Zeilen.

§. 148. Wenn so nach den angegebenen Regeln das Weinfeld angelegt ist, so wird es im ersten Jahre den Sommer über als Gartenland benutzt, und alle Wurzelgemüße, gelbe Rüben, Dickrüben oder Runkelrüben, auch weiße Rüben, nebst den verschiedenen Kohlarten werden darinn gepflanzt. Wenn der Boden abgeräumt ist, so werden im Spätjahre oder Frühjahre schmale kleine Gruben in die Zeile gemacht, und diese mit Dung ausgelegt.

§. 149. Im zweyten Jahre werden die jungen Triebe abgerissen, d. h. sie werden bis auf ein Auge zurückgeschnitten, und das Land ebenfalls wie im ersten Jahre benutzt.

§. 150. Im dritten Jahre wird eben so verfahren, nur daß zwey Augen angeschnitten werden, und den Sommer über eben so behandelt. Die jungen Triebe, die nun schon stark werden, läßt man gerade auf dem Boden fortwachsen ohne sie aufzubinden. Nach Jakobi werden sie dann bis auf einige Fuß lang eingekürzt. Durch dieses Umlegen treiben die jungen Reben, besonders die Traminer, eine Menge Seitentriebe (Eberzähne), wodurch der ganze Stock sehr buschigt wird, und an seiner Basis sehr erstarkt. — An vielen Orten und Gegenden, besonders im Rheingau, der Mosel und an der Bergstraße, bindet man schon im zweyten Jahre oft die jungen Triebe an schwache Pfähle mit aller Sorgfalt an, und verwendet auf diese vergebliche Mühe viel Zeit und Kosten. Alles dieß ist überflüßig. Zu was die Triebe so sorgfältig aufbinden, wenn sie ja doch wieder im Frühjahre abgeschnitten werden? Zu was das Holz mehrere Jahre früher im Boden faulen lassen, um doppelte Kosten zu haben? Dieß ist ganz gegen alle wirthschaftlichen Berechnungen. Man hat bey einer Weinbergsanlage Aufwand genug, man soll nicht auch noch muthwillige Verschwendungen einführen. Glaubt man vielleicht, daß sich

die Triebe besser entwickeln, wenn sie senkrecht stehen, als wenn sie liegen, so ist man weit irre. Gerade durch das Umlegen der Reben wird der Saft im Aufsteigen verhindert, die Reben schwellen an der Bodenfläche mehr an, indem der gehemmte Saft sie ausdehnt; auch bilden sich eine Menge kräftige Seitentriebe, die ebenfalls eine Verdickung der hinteren Rebe bewirken. Würden die Weinbergsleute sich mehr ans Beobachten der Gegenstände gewöhnen, die sie täglich umgeben, so würden bald manche solcher Mißgriffe abgestellt; allein die Hartnäckigkeit des Gewohnten ist oft so stark, daß alle Vernunftgründe verhallen. Schon oft habe ich mir Mühe gegeben, solche Mißgriffe durch Darstellung der Unzweckmäßigkeit zu entfernen, aber gar zu oft predigt man tauben Ohren; kommt man später wieder an Ort und Stelle, so sieht man, daß es beym Alten blieb, und frägt man die Leute um den Beweggrund, so wissen sie keinen anzugeben. Warum erhält sich doch im Weinbau ein solcher Stumpfsinn so fest, während im Ackerbau man so weit vorgeschritten ist, im Vergleich gegen ersteren?

§. 151. Im fünften Jahre wird das Weinfeld mit Holz bezogen (siehe weiter unten). An dem Stocke werden die Reben von den Rebentrieben gereinigt, und drey kräftige Ruthen auf dem Genick*) als Tragholz angeschnitten. Da bekanntlich zwey Reben eingelegt sind, so wurden dem stärksten zwey Ruthen, und dem schwächeren eine Ruthe angeschnitten (siehe Fig. 19.), jedoch ohne einen Knebel, weil hier keine Kopferziehung sondern Schenkelerziehung statt findet, wobey die Tragreben nur in einer Höhe von ein bis ein einhalb Fuß auf dem Schenkel angeschnitten werden. Die Tragreben bekommen gewöhnlich eine Länge von sieben bis zehn Augen, je nach der Rebsorte. Dem Sommer über wird wenig daran gearbeitet, außer nach dem Blühen werden die auf dem Boden liegenden Triebe mit etwas Stroh an die Latte geheftet, und somit dem Boden Luft und Sonne

*) Ist der aus der Erde hervorragende Theil der auf der Wurzel aufsitzt.

gegeben, auch die oberen Triebe eingekürzt, damit die dem Boden nä-herstenden kräftig werden sollen. Nach Jakobi wird gegipfelt, d. h. die jungen Triebe werden bis auf einige Fuß abgeschnitten.

§. 152. Im fünften Jahre werden dem Stocke zwey Bogreben und ein Stift von vier bis fünf Augen angeschnitten (siehe Fig. 20.), und an jedem Schenkel ein Knebel von zwey Augen gegeben. Steht aber nun eine Rebe auf dem Platze (zwey Reben bilden einen Stock), so wird nur eine Bogrebe und ein Stift auf zwey Schenkeln gehalten, wie es die Zeichnung giebt; nämlich es wird so verfahren: — Wenn im vierten Jahre die Augen an den drey Reben ausgetrieben haben, was gewöhnlich bey den Oberen am stärksten geschieht, so wird in der Mitte der vorjährigen Rebe eine kräftige Schneidrebe ausgewählt und auf 8 bis 10 Augen angeschnitten; die nächste Rebe unter der Schneidrebe wird zum Knebel angeschnitten, damit man immer später wieder die Schneidrebe unter der Latte gewinnen kann, denn die Schneidrebe wird so gewählt, daß fast die Hälfte unter der Latte ist, und die andere stärkere Hälfte in einem kleinen Bogen auf der Latte befestigt wird. Das vorjährige Holz von ein bis ein einhalb Schuhe bildet nun den Schenkel oder den Träger der künftigen Tragreben. Was unter dem Knebel hervorgewachsen ist, wird alles rein weggeschnitten.

§. 153. Dieser Schnitt wird in den folgenden Jahren so fortgeführt, und manchmal so abgewechselt, daß der Schenkel, welcher dieß Jahr den Stift trug, künftiges Jahr eine Bogrebe bekömmt, und der Schenkel, welcher die schwächste Reben getrieben hat, nun einen Stift bekommt.

§. 154. Die Sommerbehandlung ist nun folgende: Noch vor dem Blühen wird ausgebrochen; nämlich, alles was nicht fürs künftige Jahr nöthig ist, und keine Saamen (Scheine) hat, auch alles, was aus dem alten Holze — dem Schenkel — herauswächst, wird weggebrochen, und besonders der untere Stock gesäubert, dann

werden die drey vorderen Triebe an der Bogrebe bis auf ein Laub über dem Saamen (Scheine) abgezwickt, die anderen Ruthen aber dem ungestörten Wachsthume überlassen. So läßt man den Stock ruhig verblühen, und erst nach Jakobi fängt man an Laub zu schneiden (siehe Edenk. §. 30.) und die Eberzähne mit dem Messer auszuschneiden, (in den Pfahlwingerten werden sie gewöhnlich gleich nach dem Blühen ausgebrochen).

§. 155. Diese Sommerbehandlung ist recht sachgemäß, und läßt die der Kammerwingerte weit hinter sich zurück. Erstlich wird durch das Ausbrechen dem Boden Luft und Sonne gegeben, und zweytens wird dadurch der Saft genöthigt, in die künftigen Tragreben zu gehen und diese kräftig auszubilden, und was die Hauptsache ist, der Trieb wird besonders in die Trauben geführt, die sich dadurch mehr ausdehnen und saftreicher werden. Ich habe auch wirklich Oestreicher (Sylvaner) gesehen, über deren Größe der Beeren ich staunte, und versucht war, zu glauben, viele müßten eine besondere veredelte Art seyn; allein es lag wirklich nur in der Behandlung, in der künstlichen Produktion und Concentration der Säfte.

§. 156. Unsere Trauben sind überhaupt mehr Produkte der Kunst, die der Natur das Möglichste abzugewinnen sucht. Lassen wir einen Rebstock ungehindert fortwachsen, so wird er eine Menge ganz kleiner Träubchen hervorbringen, die aber am Ende doch weniger ausgeben, als ein regelmäßig geschnittener Stock; man sollte fast denken, die Natur habe den Rebstock unter das Messer der Menschen gebannt, weil er ohne dieses verwildert, und bey weitem weniger nützlich ist.

§. 157. Wenn man durchgeht, in welch hunderterley Formen sich der Rebstock schmiegen muß, so wird man wirklich veranlaßt, zu glauben, der Rebstock sey das einzige Gewächs, das den Launen der Menschen fast unbedingt sich bequemen müsse. Selbst in südlichen Ländern, wo das ursprüngliche Vaterland der Rebe seyn soll, muß sie dem Messer der Menschen sich unterordnen, wenn ihre Früchte edel seyn sollen.

§. 158. Ich habe mit einem Gutsbesitzer aus der Krimm gesprochen, wo ein Klima ist, das dem von Oberitalien gleich kommt. Dieser sagte mir, daß sie dort sehr viele größtentheils wild wuchernde Reben hätten, wodurch gewöhnlicher unhaltbarer und geringer Wein gewonnen würde; daß aber der Wein, der als der Bessere zu Schiff geladen würde, nieder am Boden gezogen werden müßte, sonst wäre er nicht haltbar, und erreiche nicht die Qualität, die zum Transporte erforderlich sey*). Daraus ist zu sehen, daß selbst beym günstigsten Clima diese Frucht durch sachgemäße Behandlung veredelt werden muß, und meine früher aufgestellte Behauptung (siehe §. 18. meiner früheren Schrift über den Bockschnitt), daß mit dem Quadrat der Entfernung vom Boden verhältnißmäßig die Güte des Traubens abnehme, wird durch diese Angabe bestätigt. Dieß bleibt ein unumstößliches Princip, und würden manche Weinbaugegenden dasselbe fester im Auge behalten, so würde an vielen Orten besserer Wein gewonnen werden können.

§. 159. Einen weiteren Beweiß, daß der Schnitt dem Weinstocke wirklich Bedürfniß zu seinem Gedeihen ist, giebt folgende Thatsache. Im Jahre 1826, wo bekanntlich allenthalben der Weinstock sehr ergiebig war, ließ ein Mann seinen Weinberg unbeschnitten stehen, weil er noch jenes Spätjahr ausgehauen werden sollte. Als die Zeit zum Blühen herankam, war dieser Weinberg ein wahres Wunder von Blüthen-Fülle, und jeder Vorübergehende glaubte hier besondern Segen des Himmels zu erblicken. Die Blüthen wurden alle zu Trauben, die aber kleiner waren als die anderen der beschnittenen Weinberge, alles sah ganz hoffnungsvoll aus; als aber der Herbst und die Zeit der Lese heran kam, war dieser Segen verschwunden, und der Eigenthümer bekam etwa den vierten Theil im Verhältnisse zu seinen Nachbarn. Keiner der Trauben konnte sich wegen allzugroßer

*) Derselbe Gutsbesitzer hat seinen Gärtner zu mir geschickt, um den Bockschnitt bey mir zu erlernen, den er in der Krimm auf seinem Gute einzuführen gesonnen ist.

Vertheilung der Säfte ausbilden, alle Beeren blieben klein, und erreichten nur die Größe von starken Erbsen, und beym Abschneiden hatte man nur Kämme und wenig Saft. Es war also ein totales Mißverhältniß gegen die gewöhnliche Trauben-Erziehung eingetreten.

§. 160. Die §. 152 angegebene Behandlung bleibt sich in den folgenden Jahren gleich, und wird in der ganzen Lebensdauer des Weinbergs so fortgesetzt, bis er veraltet und untauglich wird, was durchschnittlich mit fünfundzwanzig bis dreyßig Jahren der Fall ist.

§. 161. Stirbt in dieser Zeit ein Stock, so wird er auf folgende Art ergänzt. Da gewöhnlich zwey Stöcke (Reben) neben einander stehen, so wird einer derselben, der schwächere, auf die leere Stelle gelegt; trifft man aber in der Nähe diese Gelegenheit nicht an, so daß nur ein Stock (oder Schenkel) bey den nahestehenden ist, so wird einer dieser Stöcke im Laubschneiden schon berücksichtigt und nicht abgeschnitten, um das künftige Jahr verlegt zu werden, was auf folgende Art geschieht.

§. 162. Von dem einzelnen Stock an bis zu dem Punkte, wo der neue angepflanzt werden soll, wird ein schmaler, ein Fuß tiefer Graben gezogen, und der ganze Stock, nachdem das überflüßige Holz ausgeschnitten ist, dahineingelegt. An dem bezeichneten Orte werden nun eine bis zwey Reben von dem Boden des Grabens senkrecht aufgerichtet, mit Erde bedeckt, und zwey Augen über dem Boden abgeschnitten; von diesem Graben wird ein anderer halbkreisförmig auf die alte Stelle, wo der vorige Stock sich befand, rückwärts gezogen, und eine oder zwey der Reben des alten Stockes auf die frühere Stelle gelegt, und wie die vorige behandelt, so daß nun aus diesem einen Stocke zwey junge gebildet werden.

§. 163. Der Frühlingsschnitt wird, sobald der Boden trocken ist, im März etwa, vorgenommen; der Schnitt wird fast horizontal geführt, nicht schief, wie in den meisten Gegenden, sondern eben, wozu ein Däumling von dickem Leder gebraucht wird. Vermöge dieses Schnittes sind auch die Schneidinstrumente etwas klein, und

nicht stark ausgebogen, wie es bey dem schiefen Schnitte nöthig ist. Figur 7 giebt hier ein genaues Bild von der Form.

Diesen Schnitt muß ich noch genauer erklären, weil er etwas eigenthümliches hat; ich will daher meine Ansichten darüber etwas ausführlich aussprechen. Wenn nämlich eine Rebe abgeschnitten wird, so faßt man mit der linken Hand oben die Rebe an, setzt die rechte Hand darunter, nimmt die Rebe, an dem Punkte, wo sie abgeschnitten werden soll, auf den Daumen, und schneidet mit dem Messer unter dem Daumen die Rebe gerade ab, indem man durch Herüberziehn der linken Hand von dem Punkte des Schneidens an, den Schnitt erleichtert (siehe Fig. 21 und 22). Bey Fig. 21 hält man die linke Hand oben, die Rechte unten, und schneidet gegen die Wurzel des Stockes, von sich weg; bey Fig. 22 hält man die linke Hand unten, die Rechte oben, und schneidet von der Wurzel des Stockes gegen sich. Diese Art zu schneiden ist in der ganzen Gegend längs dem Gebirge herunter bis in die Gegend von Worms üblich, und geschieht überall mit ziemlicher Fertigkeit, erfordert aber sehr scharfe Instrumente.

Warum in dieser Gegend dieser Art zu schneiden besonders gehuldigt wird — denn sie wird hartnäckig von den dortigen Wingertsleuten als die beste vertheidigt, obschon keiner einen Grund angeben konnte, warum sie besser sey, — kann ich nicht begreifen. Erstens bedarf man beym schiefen Schnitte gewöhnlich nur einer Hand, die Linke ist weniger zur Beihilfe nöthig, indem der Schnitt gegen den Mann geführt wird, und die Rebe, die auf dem Boden angewachsen ist, den Schnitt unterstützt, der Mann hat hiebey freiere Hand, und kann schneller arbeiten. Was aber die Hauptsache dabey ist, das muß hier besonders berücksichtigt werden, nämlich, daß man beym schiefen gegen sich gerichteten Schnitte freie Hand behält, und diese nach dem Stande der Augen drehen kann, wie man will, was beym horizontalen Schnitte nicht der Fall ist. Bekanntlich ists beym Schneiden eine der ersten Regeln, daß man das Messer hinter dem Auge ansetzt, und den Schnitt gegen das Auge führt, damit bey dem Austreten des

Frühlingssaftes (Weinen) derselbe das obere Auge nicht naß erhält, was bey kalten Nächten sehr schädlich ist, sondern daß er hinter dem Auge abfließt. Bey dem flachen Schnitte wird aber auf diese Regel, die gewiß von Wichtigkeit ist, gar keine Rücksicht genommen. Weil man auf diese Art die Hand nicht nach Willkühr drehen kann, so wird auf den Stand des Auges nicht geachtet; auch gilt es dem Rebmann gleich, ob der Schnitt nahe am Auge, oder einen Zoll davon ist, was doch gewiß auch nicht gleichgültig ist, und von Vielen weniger beachtet wird, als es geschehen sollte. Ich habe bey meinen Selbstarbeiten die Beobachtung gemacht, daß, wenn der Schnitt nicht dicht über dem Auge geführt wird, so, daß noch ½ Zoll oder mehr Holz über dem Auge stehen blieb, dieß einen Aufenthalts-Ort für Insektenbrut wurde. Schon sehr oft habe ich im Frühjahre beym Abschneiden solch hervorstehenden Holzes gefunden, daß in der Markhöhlung dieses Holzes eine Larve war, welche sich da eingenistet hatte, um im Frühling hervorzutreten und die Reben zu verderben.

Schon dieß sollte die Winzer veranlassen, den Schnitt dichter am Auge zu führen, abgerechnet den Vortheil, daß solch kurzer Schnitt auch besser vernarbe. Daß das Auge durch einen entfernten Schnitt besser erhalten würde, ist Irrthum, denn ich habe mich durch vergleichende Versuche davon überzeugt. Das über dem Auge stehende Holz stirbt ab und wird todt, mag es so lang seyn als es will.

§. 164. Der Rebsatz ist Traminer und Oestreicher (Sylvaner), andere Rebsorten werden hier keine gepflanzt, höchstens einige Rießlinge. In früherer Zeit aber, etwa vor 40 — 50 Jahren, waren hier größtentheils Albig (Elbe) und Rießlinge, welche in neuerer Zeit dem Traminer und Oestreicher Platz machen mußten; auch war früher die Beholzung höher als jetzt, und die Bögen (Krägen) wurden länger angeschnitten.

§. 165. Die Erfahrung hat die Leute gelehrt, daß der jetzige Rebsatz mit mehr Vortheil gepflanzt werde, als der frühere, deßhalb hat sich derselbe allmählig ganz verloren. Ueberhaupt habe ich mich hier

und an andern Orten überzeugt, daß der Sylvaner für sandigen Boden sehr geeignet sey, nur muß er im Dünger gut unterhalten werden; in solchem Boden fault er nicht so leicht, und wird gegen den Herbst hin so schön gelb und reif, was im thonigen Boden nicht so der Fall ist, wo er immer grün bleibt, daher einen schleimigen matten Wein liefert.

§. 166. Die Beholzung der Weinfelder geschieht auf folgende Art. Wie die Reben gepflanzt werden, ist §. 140 schon angegeben worden. Durch Stiffel und Latten werden offene ungeschlossene Rahmen gebildet. Wie Figur 19 und 20 zeigt, so wird immer alle zwey Stöcke ein Stiffel von vier Schuh Länge anderhalb Fuß tief in den Boden geschlagen, und in die Vertiefung, welche 5 Zolle von oben herunter eingeschnitten ist — welches man den Kopf nennt — werden vierzehn Fuß lange eichene ein Zoll dicke Latten gelegt, und mit einer starken Weide gebunden. Auf diese Art kommen die Latten höchstens zwey Fuß vom Boden entfernt, wodurch die Trauben so ziemlich dem Boden nahe gebracht werden.

§. 167. An solchen Wegen, die stark begangen werden, legen die Eigenthümer oft Ringschemel an, um das Eindringen in den Weinberg zu verhindern. Es werden nämlich drey Reihen quer in der ganzen Breite des Weinbergs auf die nämliche Art wie der ganze Weinberg beholzt, und nur auf der Seite ein schmaler Weg als Eingang offen gelassen, den man zur Herbstzeit leicht schließen kann.

§. 168. Einen Viertelmorgen à 25 Ruthen mit Holz zu beziehen, kostet 20 fl. (siehe Edenkoben §. 54 — welche Kostenersparniß!) nämlich 320 Stiffel à 3 fl. . . . . 10 fl. — kr.
160 Balken à 6 fl. . . . . 9 = — =
Weiden ꝛc. . . . . 1 = — =
20 fl. — kr.

§. 169. Die Einherbstung der Trauben geschieht auf dieselbe Art wie zu Edenkoben, nur daß alles hier auf Wägen nach Hause geführt wird. Bey dem Zerquetschen und Auspressen werden

dieselben Instrumente angewendet, und der Most so bald wie möglich, ohne bestimmte Zeit abzuwarten, abgekeltert.

§. 170. Im Keller werden die Oeffnungen der Fässer, so lange der Wein gährt, mit gar nichts bedeckt, und nach der Gährung zugespundet, dann im ersten Jahre dreymal abgestochen, nämlich Anfangs Februar, Anfangs Juni, und Ausgangs September, ehe der neue Wein in den Keller kommt. Der Wein wird alle gestützt, d. h. durch Stützen in das andere Faß gebracht, damit er recht zerrissen und klarer wird, was besonders bey den Sylvanern beachtet wird, den man hier am häufigsten pflanzt.

§. 171. Die Kelter-Geräthschaften sind dieselben wie zu Edenkoben.

§. 172. Ich muß hier einer Methode erwähnen, den rothen Wein recht hochfarbig zu machen, die mir sehr empfehlenswerth scheint, und von Hrn. Völker mir mitgetheilt wurde. — Gewöhnlich wird der rothe Wein so behandelt, daß man die Trauben nach der Lese abbeert durch ein Sieb oder sonstiges Instrument, und mit diesen Beeren den Most acht Täge lang vergähren läßt; oder man läßt Beere und Kämme zusammen so lange in Berührung. — Nach Völkers Angabe wird erstere Methode ausgeführt, mit der Zugabe, daß innerhalb der genannten acht Täge jeden Tag zwey- auch dreymal jemand eine Stunde lang in den Trebern so arbeitet, daß immer eine gewisse Portion zwischen den flachen Händen zerrieben wird. Dieß scheint mir sehr zweckmäßig und nachahmenswerth. Denn auf diese Art wird der Farbestoff recht losgelößt, der in dem inneren Theile der Beerenhaut sitzt, was bey dem blosen Vergähren nicht so der Fall ist, und auf diese Art wohl die Hälfte des Farbestoffes sitzen bleibt.*)

*) Ein neuerdings in den badischen landwirthschaftlichen Blättern des Neckarkreises Nro. 11. u. 12. 1832. angegebenes Verfahren scheint noch mehr Vorzüge zu haben, indem dadurch der Most früher ins Faß gebracht werden kann.

§. 173. Bey jener einfachen Schnittmethode giebt in guten Jahrgängen ein Morgen à hundert Ruthen durchschnittlich zwey Fuder Wein, was besonders den Sylvanern zuzuschreiben ist, die überhaupt sehr ergiebig sind, daher sie auch der vorrherrschende Rebsatz in der Gemarkung sind.

§. 174. Eine auffallende Erscheinung findet hier statt, die fast alle Theorie über Sonnenlage und Abdachung über den Haufen wirft; sie betrifft einen Gemarkungstheil, die Schlett genannt.*) Dieß ist ein vor etwa vierzig Jahren zu Weinberg angelegter Theil des Ackerfeldes, der sich weit gegen die Rheinebene in einem langen Striche ausdehnt, und rein gegen Norden mit einer Abdachung von drey bis vier Graden liegt.

Der Boden ist ein thonhaltiger Kießboden, der Rebsatz durchschnittlich ein Theil Traminer, und zwey Theile Oestreicher. Hier soll der beste Wein auf der Gemarkung wachsen, auf einem Punkte, der doch allen Regeln einer günstigen Weinlage zuwider ist. Was mag wohl hier die Ursache seyn? Ich weiß keine zu finden. Manche wollen es dem zuschreiben, daß das Feld noch jugendlich und nicht so an Nahrungsstoffen für den Wein ausgebeutet sey, wie andere Lagen, die schon seit Jahrhunderten zu Weinfeldern benutzt werden. Ob dieser Grund Haltbarkeit habe, will ich nicht entscheiden; auf jeden Fall widerstreitet der Erfolg allen richtigen Begriffen über den Weinbau. Dieß ist übrigens der einzige mir bekannte Fall, der als Ausnahme zu betrachten ist.

§. 175. Die Boden-Arbeiten sind ganz dieselben wie zu Edenkoben, dieselbe Behandlung und derselbe Turnus. Der Boden wird nur zweymal des Jahres bearbeitet, das erstemal gegraben, und das zweitemal gerührt mit eben denselben Instrumenten (siehe §. 50).

Demzufolge sieht man, daß das Reinhalten des Bodens ebenfalls nicht zu den Maximen der Muschbächer Weinbauern gehört, und wenn sie können, versäumen viele ebenfalls nicht, weiße Rüben,

---

*) Von dieser Lage ist der Durchschnittspreiß, das Viertel à fünfundzwanzig Ruthen, 200 fl.

Runkelrüben u. dgl. in den Weinfeldern zu pflanzen. Es wird indessen doch noch die Zeit kommen, wo solche Uebelstände abgeschafft werden.

Schon ist in einem Zeitraume von einem halben Jahrhunderte vieles geschehen, die Beholzung wurde niedriger, und der Rebsatz verbessert, allmählich wird auch die Zeit kommen, wo durch bessere Bodenbehandlung die Veredlung des Weines unterstützt wird. Wie ich schon früher angegeben, solche Verbesserungen rücken nur allmählich mit der neuen Generation vor. Das Alte wird von den Alten festgehalten, und stirbt mit ihnen ab; erst mit dem Eintreten der Jüngeren faßt das Neuere Wurzel.

§. 176. Das gewöhnliche Unkraut der Weinfelder sind Wintergrün (Mercurialis annua), Winde (Convolvalus arvensis), Hühnerdarm (Stellaria alsine), Flechtgras (Triticum repens), und Brennessel (Urtica dioica).

§. 177. Die Weinbaukosten betragen per Morgen à 100 Ruthen des Jahres im Accord 12 fl., worin alles begriffen ist. Sonst hat der Taglöhner jeden Tag ohne Kost 32 kr., mit Kost 18 kr.

§. 178. Der Durchschnittspreis von 100 Blindreben ist 6 kr., der von Wurzelrben 30 kr., welche in ziemlicher Menge hier gezogen werden. In ungünstigen Jahrgängen wurden sie auch schon zu 1 und 2 fl. verkauft.

§. 179. Das Düngen geschieht der Regel nach alle zwey Jahre, und zwar in Graben genau so, wie zu Edenkoben, daher es keiner näheren Beschreibung bedarf, und dort darüber nachgeschlagen werden kann. Einen Beweis aber, daß der Boden mager und ausgebeutet ist, giebt die Nothwendigkeit des öfteren Düngens, was bey leichteren d. h. weniger thonhaltigen Böden der Fall ist. Der Thon spielt überhaupt beym Weinbau eine wichtigere Rolle, als manche sich denken, daher im Rheingau das Sprichwort: je schwerer der Boden, je schwerer der Wein.

§. 180. Muschbach hat 1200 Morgen Weinfeld.

§. 181. Zum Schlusse muß ich noch einer Einrichtung zur Aufbewahrung der ausgepreßten Treber Behufs der Brandtweingewinnung erwähnen, die meine Aufmerksamkeit auf sich zog.

Hr. Völker hat nemlich hinter seinem Hause eine runde Grube in den Boden mauern lassen, welche 18 Fuß tief und oben 15 Fuß weit ist, sich aber etwas kegelförmig nach unten zuspitzt, etwa auf 8 Fuß Breite. Sie hält etwa 25 Fuder. In diese Grube, die *gut gemauert*, und innen glatt verworfen ist, werden die Treber gebracht und wie in Fässern eingetreten, dann zuletzt mit einem Deckel belegt, und mit Leimen überstrichen, so daß der Zugang der Luft gut abgehalten wird. Diese Vorrichtung an einem Orte, wo nie Wasser hinkommt, ist sehr praktisch, indem außer der Mühe mit den Fässern sehr viel Raum erspart wird. Auch bleibt der Weingeist in solcher Quantität besser beysammen.

Für ein umfassendes Küfergeschäft ist dieß sehr vortheilhaft und ist eine Ausgabe, die man nur einmal in seinem Leben macht.

Neustadt,

§. 182. das nur eine halbe Stunde von Muschbach liegt, hat dieselbe Erziehungs-Methode, weßhalb ich keine nähere Beschreibung davon entwerfen will. Indessen zeichnet es sich vor allen bisher beschriebenen Weinorten durch seine verschiedenen Lagen, Abdachungen, Expositionen und Böden aus. Auf seiner Gemarkung giebt es ganz geringe und sehr gute Lagen; erstere ganz nördlich, letztere ganz südlich gelegen, wie Klausenberg und Vogelsgsang. Ein bedeutender Theil der Weinberge liegt ganz flach, andere liegen steil am Berge mit 24 Grad Abdachung bis zu einer Höhe von etwa 200 Fuß am Kappellenberge, wo mit vielem Aufwande Terrassen auf Terrassen angehäuft sind. Der Boden ist ebenfalls verschieden; das gewöhnliche Gerölle tritt gegen die Thalebene hervor; gegen das Gebirge lehnt sich

ein Vorhügel von Grobkalk an, der an vielen Stellen mit einem gelbrothen groben Sande überlagert ist. Ganz dicht am Gebirge am Klausenberg erheben sich die Weinberge auf dem Sandsteingebirge selbst bis zur angegebenen Höhe.

§. 183. Eben so verschieden ist auch der Rebsatz. Viele Elblinge grünen noch allenthalben, und die Begierde nach vieler Masse ist hier noch nicht unterdrückt. Der edlere Sinn für den Weinbau ist hier noch nicht allenthalben rege. Ausnahmen hievon dürfen jedoch hier nicht unberührt bleiben, indem sich in neuerer Zeit viele Wohlhabende in der besten südlichen Lage angekauft, und bedeutende gelungene Rebanlagen gemacht haben, die mit Traminern bepflanzt theilweise schon einen so vorzüglichen Wein geliefert haben, daß ein Stück 1828er zu 40 Louisd'or verkauft wurde.

§. 184. Auf diese Art läßt sich erwarten, daß Neustadt später bedeutenden Ruf erlangen wird; ein abermaliger Beweiß, daß der Weinbau nur in den Händen der Reichern fröhliches Gedeihen findet, während er im Besitz der ärmeren Klasse zerfällt, wo nur auf Masse des Produktes gesehen wird, das gleich im Herbste verschleudert, zu sehr getrennt und vertheilt nicht die nöthige Behandlung und Pflege im Keller erhält.

Der Vermöglichere wendet mehr Aufmerksamkeit und Mittel auf das Produkt, behandelt das Ganze mit mehr Umsicht, und wartet mit dem Verkaufe, bis sein Produkt ausgebildet und Kaufmannswaare ist. So bildet sich ein gewisser Ruf, ein Renommée, das wieder vortheilhaft auf den ganzen Ort wirkt. — Ein auffallendes hier anwendbares Beispiel fand ich in Gräfenhausen, wo ich einen Schoppen rothen Wein à 8 kr. erhielt, der kaum zu genießen war, während derselbe Wein in Landau, sachgemäß behandelt, die Bout. à 48 kr. bis 1 fl. als Delicatesse genossen wird. —

§. 185. Diese neueren Anlagen werden allerdings mit großem Kostenaufwand durchgeführt, indem auf ein richtiges Flachlegen, mit hinreichender Abdachung, sehr viel gehalten wird; allein die damit

errungenen hohen Weinpreiße ersetzen wieder diese Kosten. Es ist damit eine eigene Sache. Viele sind der Meinung, der Boden liefere allein das gute oder geringe Produkt. Aber dem ist nicht so. Warum wird denn ein Wein, der in einem gut planirten, tief gerotteten und gut behandelten Boden gewonnen wird, oft um mehrere hundert Gulden theurer bezahlt, als der des danebenliegenden unregelmäßig und gewöhnlich behandelten Weinberges? Wenn jener nicht mehr Gehalt hätte, so würde doch bestimmt nicht mehr dafür *bezahlt werden*. Der Ertrag ist also der evidenteste Beweiß für das Pecuniär-Vortheilhafte einer besseren Behandlung. (Ein auffallendes Beispiel wird im zweyten Hefte bey Nackenheim angeführt werden.) Besonderer Werth wird in neuerer Zeit auf das Planiren gelegt, was allerdings mit vielen Kosten verknüpft ist, aber auf der anderen Seite sich wieder rentirt, wovon der zu 40 Louisd'or angegebene Wein als Beispiel dienen mag, während der gewöhnliche Wein etwa zu 150 bis 200 fl. bezahlt wird. Dieser wurde in einem Weinberge gewonnen, der mit vielen Kosten planirt wurde, so daß das ganze Terrain, etwa aus 150 Ruthen bestehend, samt Ankauf auf 7000 fl. gekommen seyn soll. — (Ueber den großen Werth des Planirens werde ich später meine Ansichten mittheilen.)

§. 186. In Bezug auf das Planiren selbst als Bodenbearbeitung will ich hier meine Erfahrungen mittheilen, die vielleicht manchem meiner Leser willkommen seyn möchten. Ich habe nämlich ein bedeutendes Stück Weinberg angekauft, das in der besten Lage in einer südlichen Mulde mit 18 Grad Abdachung*) liegt. Die Bodenfläche war uneben (siehe Fig. 24 und 25); wie gewöhnlich bildete sich gegen den Fuß a des Abhanges eine Vertiefung, weil hier früher der Boden herunter gebaut wurde, über der Hälfte war die sogenannte Stirn b, die gewöhnlich an Bergabhängen hervortritt, und weiter oben gegen das Ende c flächte sich der Boden wieder ab, so daß das

*) Die Zeichnung Fig. 25. des planirten Feldes giebt 22 Grad an, was deßhalb geschah, um die Sache etwas anschaulicher zu machen.

Profil des Weinberges eine wellenförmige Figur bildete. Um dieses unebene Land schön flach hinzulegen, wie die Linie dd andeutet, verfuhr ich auf folgende Weise, was mir ganz vortrefflich gelang. Zuerst nahm ich oben einen gewissen Höhepunkt an, der mit der ganzen anzulegenden Fläche übereinstimmte, welcher durch einen Pfahl bezeichnet wurde. Dann bezeichnete ich am Fuße des Hügels ebenfalls einen Punkt, durch einen in den Boden geschlagenen Pfahl.

Nach diesen beiden Endpunkten wurden nun der Länge nach alle drey Schritte Pfähle eingeschlagen, so daß bey der Vertiefung die Pfähle nach der angenommenen Linie über den Boden, und bey der Erhöhung dieselbe vermittelst eines kleinen Grabens unter die Bodenfläche geschlagen werden mußten, wie (Fig. 25 eee) anzeigen. Dieß gab die anzunehmende Linie für die Arbeiter. Die Nivellirung wurde mit drey Krücken veranstaltet, die die bekannte Form eines lateinischen T (siehe Fig. 23) haben; an dem obern und untern Punkt wurden zwey Krücken durch Pfähle befestigt, und zwischen diesen einer der Reihen-Pfähle so weit in den Boden geschlagen, daß die mittle aufgesetzte Krücke mit den zwey anderen in gleicher Höhlinie standen. So bildete ich mir durch drey Pfahlreihen, rechts und links an den Enden, und in der Mitte eine, den Plan zur künftigen Ausebenung. Um nun die untere Vertiefung am Fuße des Abhanges auszufüllen machte ich an der Stirne b, da wo der Punkt am höchsten sich hervordrängte, Durchschnitte ffff von vier Fuß breiten, und drey Fuß tiefen Gräben, wovon die Erde und Steine durch Schiebkarren in die Tiefe a geführt wurde, nachdem der Baugrund abgehoben und in den Zwischenräumen ggg aufgehäuft worden war, um bey Rotten wieder dieselbe Stelle einzunehmen. Diese Durchschnitte, die den künftigen Rottgraben durchkreuzten, gaben so viele Erde, daß die Vertiefung gänzlich ausgefüllt wurde. Nach diesem ließ ich oben am einen Ecke ein Dreieck auf drey Fuß tief durch einen Mann ausheben, und diese Erde auf 10 Fuß zurückwerfen; in den zweyten Graben von 4 Fuß Breite wurden zwey Mann gestellt, und dieser zweite Graben in den ersten geworfen, in den dritten ebenfalls 4 Fuß breit

§. 188. Jeder Weinbergsbesitzer wird die Beobachtung schon oft gemacht haben; erstens daß an der sogenannten Stirn des Weinberges an dem Orte, wo die stärkste Abdachung ist, die Trauben zuerst reif werden, und daß da zur Zeit der Lese die besten Trauben sind.

Zweitens daß unten am Fuße und oben am Kopfe des Weinberges, wo sich gewöhnlich die Abdachungen ausflächen, die Trauben grüner und unreifer sind, folglich im ganzen Weinberge eine verschiedene Zeitigung eintritt. Wenn also verschiedene Zeitigungsgrade stattfinden, so ergeben sich nach Verschiedenheit der Jahrgänge verschiedene Mißgestaltungen. In geringen Jahrgängen werden die an der stärkeren Abdachung reif, während die an den schwachen Abdachungen nur halb reif werden. Somit verdirbt der geringe den guten, denn ein saurer Traube verdirbt den Most von zehn süßen. In guten Jahrgängen werden die ersteren gewöhnlich überreif und faulen, während die letzteren erst reif werden. Je nachdem eine Fäulniß eintritt, ist sie schädlich oder nützlich. Schädlich ist sie, wenn die Traube aufspringt und austrocknet, oder in Schimmelfäulniß übergeht, so daß der Staub davon fliegt. Solche Fäulniß vermindert entweder sehr die Quantität, oder verdirbt den reinen Geschmack des Weines und macht ihn roth (fuchsig). Nützlich ist sie, wenn sich die äußere Haut des Traubens so auflöst, daß sie bey der geringsten Berührung zerreißt, und nicht mit Schimmel überzogen ist. Durch diese Fäulniß wird die Pflanzensäure in der Traube zerstört, und es bleibt blos der Zucker mit etwas Schleim, welche in diesem Grade der Fäulniß nicht zerstört werden, daher sie den Wein zart und mild macht.

§. 189. Aus diesen angeführten Gründen wird sich jeder leicht überzeugen, welchen außerordentlich vortheilhaften Einfluß das Planiren auf das Produkt eines Weinberges hat, und wie die Qualität desselben durch das Planiren verbessert wird. Dadurch, daß man dem Boden eine gleiche Fläche giebt, bietet man den einfallenden Sonnenstrahlen einen gleichförmigen Einfallungs-Winkel dar, und es wird eine gleichförmige Zeitigung der Trauben bewirkt. Wenn die Traube am Fuße des Berges und am Kopfe desselben gleiche Zeitigung

gewinnt, so muß doch natürlich der Wein bedeutend besser werden, als wenn am einen Orte die Trauben reif und am Anderen nur halbreif sind.

Eben so wird durch das Planiren ein gleichförmiger Holzwuchs hervorgebracht. Gewöhnlich ist der Holzwuchs da am stärksten, wo sich am Fuße eines Abhanges die Abdachung ausflächt, während er an der Stirne am schwächsten ist; auch bleiben die Reben da, wo die Abdachungen sich abflächen, gewöhnlich länger grün als an der Stirn; die Rebe bleibt länger im Wachsthum, und da bekanntlich die Zeitigung der Traube von der Zeitigung des Holzes abhängt, so ist es natürlich, daß da, wo das Holz länger im Wachsthum erhalten wird, die Zeitigung der Traube auch länger zurückgehalten bleibt.

§. 190. Alle diese Mängel und Nachtheile werden gehoben, wenn einem Weinberg eine gleiche Fläche gegeben wird. Die Sonnenstrahlen fallen dann auf jedem Theile im gleichen Winkel ein, folglich muß auch eine gleiche Zeitigung eintreten. Daß die Sonne allein je nach dem Einfallungswinkel ihrer Strahlen durch Erwärmung des Bodens die Reife der Trauben bedingt, habe ich schon im Vorhergehenden bewiesen.

§. 191. Man denke aber ja nicht, daß die unmittelbare Einwirkung der Sonne die Zeitigung befördere, sondern nur die mittelbare. Nur die rückstrahlende Wärme, nicht die einstrahlende, befördert die Zuckerbildung, oder vielmehr die Umbildung der Pflanzensäure in Zucker. Beyspiele zu diesem Satze sind: erstens, daß die dem Boden zunächsthängenden Trauben zuerst reif werden (wie beim Bockschnitte der Fall ist); zweitens, daß Trauben, die auf Holz, z. B. auf Latten unmittelbar aufliegen, fast so frühe blühen, und reif werden, als die dem Boden zunächst hängenden. Drittens, daß an einer Wand die Trauben zwey oder zehn Fuß hoch gleichförmig reifen, während sie, wenn sie im Freien stehen, und gleichförmig von der Sonne beschienen werden, eine bedeutende Verschiedenheit in der Zeitigung erleiden werden, so daß die oberen Trauben gegen die unteren gewiß um 8 bis 10 Täge in ihrer Reife zurück bleiben, was ich in

§. 188. Jeder Weinbergsbesitzer wird die Beobachtung schon oft gemacht haben; erstens daß an der sogenannten Stirn des Weinberges an dem Orte, wo die stärkste Abdachung ist, die Trauben zuerst reif werden, und daß da zur Zeit der Lese die besten Trauben sind.

Zweitens daß unten am Fuße und oben am Kopfe des Weinberges, wo sich gewöhnlich die Abdachungen ausflächen, die Trauben grüner und unreifer sind, folglich im ganzen Weinberge eine verschiedene Zeitigung eintritt. Wenn also verschiedene Zeitigungsgrade stattfinden, so ergeben sich nach Verschiedenheit der Jahrgänge verschiedene Mißgestaltungen. In geringen Jahrgängen werden die an der stärkeren Abdachung reif, während die an den schwachen Abdachungen nur halb reif werden. Somit verdirbt der geringe den guten, denn ein saurer Traube verdirbt den Most von zehn süßen. In guten Jahrgängen werden die ersteren gewöhnlich überreif und faulen, während die letzteren erst reif werden. Je nachdem eine Fäulniß eintritt, ist sie schädlich oder nützlich. Schädlich ist sie, wenn die Traube aufspringt und austrocknet, oder in Schimmelfäulniß übergeht, so daß der Staub davon fliegt. Solche Fäulniß vermindert entweder sehr die Quantität, oder verdirbt den reinen Geschmack des Weines und macht ihn roth (fuchsig). Nützlich ist sie, wenn sich die äußere Haut des Traubens so auflöst, daß sie bey der geringsten Berührung zerreißt, und nicht mit Schimmel überzogen ist. Durch diese Fäulniß wird die Pflanzensäure in der Traube zerstört, und es bleibt blos der Zucker mit etwas Schleim, welche in diesem Grade der Fäulniß nicht zerstört werden, daher sie den Wein zart und mild macht.

§. 189. Aus diesen angeführten Gründen wird sich jeder leicht überzeugen, welchen außerordentlich vortheilhaften Einfluß das Planiren auf das Produkt eines Weinberges hat, und wie die Qualität desselben durch das Planiren verbessert wird. Dadurch, daß man dem Boden eine gleiche Fläche giebt, bietet man den einfallenden Sonnenstrahlen einen gleichförmigen Einfallungs-Winkel dar, und es wird eine gleichförmige Zeitigung der Trauben bewirkt. Wenn die Traube am Fuße des Berges und am Kopfe desselben gleiche Zeitigung

gewinnt, so muß doch natürlich der Wein bedeutend besser werden, als wenn am einen Orte die Trauben reif und am Anderen nur halbreif sind.

Eben so wird durch das Planiren ein gleichförmiger Holzwuchs hervorgebracht. Gewöhnlich ist der Holzwuchs da am stärksten, wo sich am Fuße eines Abhanges die Abdachung ausflächt, während er an der Stirne am schwächsten ist; auch bleiben die Reben da, wo die Abdachungen sich abflächen, gewöhnlich länger grün als an der Stirn; die Rebe bleibt länger im Wachsthum, und da bekanntlich die Zeitigung der Traube von der Zeitigung des Holzes abhängt, so ist es natürlich, daß da, wo das Holz länger im Wachsthum erhalten wird, die Zeitigung der Traube auch länger zurückgehalten bleibt.

§. 190. Alle diese Mängel und Nachtheile werden gehoben, wenn einem Weinberg eine gleiche Fläche gegeben wird. Die Sonnenstrahlen fallen dann auf jedem Theile im gleichen Winkel ein, folglich muß auch eine gleiche Zeitigung eintreten. Daß die Sonne allein je nach dem Einfallungswinkel ihrer Strahlen durch Erwärmung des Bodens die Reife der Trauben bedingt, habe ich schon im Vorhergehenden bewiesen.

§. 191. Man denke aber ja nicht, daß die unmittelbare Einwirkung der Sonne die Zeitigung befördere, sondern nur die mittelbare. Nur die rückstrahlende Wärme, nicht die einstrahlende, befördert die Zuckerbildung, oder vielmehr die Umbildung der Pflanzensäure in Zucker. Beyspiele zu diesem Satze sind: erstens, daß die dem Boden zunächsthängenden Trauben zuerst reif werden (wie beim Bockschnitte der Fall ist); zweitens, daß Trauben, die auf Holz, z. B. auf Latten unmittelbar aufliegen, fast so frühe blühen, und reif werden, als die dem Boden zunächst hängenden. Drittens, daß an einer Wand die Trauben zwey oder zehn Fuß hoch gleichförmig reifen, während sie, wenn sie im Freien stehen, und gleichförmig von der Sonne beschienen werden, eine bedeutende Verschiedenheit in der Zeitigung erleiden werden, so daß die oberen Trauben gegen die unteren gewiß um 8 bis 10 Täge in ihrer Reife zurück bleiben, was ich in

meiner früheren Schrift über den Bockschnitt §. 18 klar bewiesen habe. Viertens werden Trauben, die vom Laube so bedeckt sind, daß sie nie ein Sonnenstrahl erreicht, die aber nur einer Grundfläche nahe sind, es mag ein Boden oder eine Wand seyn, eben so früh reif und genießbar, als die der Sonne preiß gegebenen.

§. 192. Alle diese Beispiele beweisen, daß nur die rückstrahlende Wärme die Zeitigung bedinge, indem sie einen erwärmten Luftkreis in der Nähe der Strahlenbrechung bildet, welcher mit dem Quadrat der Entfernung vom Boden oder einer Fläche verhältnißmäßig sich verdünnt und vermindert. Je mehr also die Trauben von diesem erwärmten Luftkreise entfernt sind, desto weniger reifen sie, sie mögen der Sonne ausgesetzt seyn oder nicht.

§. 193. Aus diesen Gründen und angeführten Beispielen kann man also abnehmen, welch mächtigen Einfluß der Boden auf die Zeitigung der Trauben hat, und wie höchst nöthig es ist, ihn vom Unkraut rein zu erhalten, damit sich die Sonnenstrahlen auf dem Boden gehörig brechen können. Selbst die großen Erdschollen sind zu vermeiden, und einzelne, damit der Sonne eine ebene Fläche dargeboten werde, zu zerschlagen.

Die Haardt,

§. 194. ist ein langes Dorf, das sich, eine Viertelstunde von Neustadt anfangend, eine starke Viertelstunde längs dem Gebirge hinzieht, und in einer doppelten Häuserreihe in einer Höhe, wo gewöhnlich der Weinbau aufhört, sich an das Gebirge anlehnt. Die ganze Weinbergsgemarkung liegt also unterhalb dem Dorfe gegen Muschbach zu, und dacht sich im Durchschnitte in 6 bis 8 Graden gegen Osten ab, so zwar, daß dieselbe in Verbindung mit Muschbach und Gimmeldingen eine flache kesselförmige Lage bildet.

§. 195. Obschon die Abdachungen so ziemlich günstig wären, so

soll doch, je näher die Weinberge dem Gebirge zu liegen, der Wein geringer seyn, als der in der Fläche und in einer Entfernung von einer Viertelstunde vom Gebirge. Dieser Karakter spricht sich fast an der ganzen Gebirgslinie aus, und hat seinen natürlichen Grund theils in dem klimatischen Verhältniß, das ich später näher auseinander setzen werde, theils in dem Boden selbst, der zu feucht und zu quellenreich ist.

§. 196. Wie an einem kleinen Hügel der Fuß desselben immer feuchteren Boden hat, als der Hügel selbst, was man allenthalben schon an der Vegetation sehen kann, eben so muß man sich im Großen denselben Fall denken. Bey ausgedehnten hohen Gebirgen sammelt sich eine Menge Wasser durch atmosphärilische Einflüsse auf deren Oberfläche, welche sich in den Boden ziehen, und vermöge hydrostatischer Gesetze, da wo der Fall aufhört, nämlich am Fuße des Gebirges, wieder hervortreten. Das Hervortreten selbst hängt wieder von den verschiedenen Ausflächungen des Fußes ab. Flächt sich der Boden schnell aus, so treten die Wasser näher dem Gebirge hervor; flächt er sich langsam und allmählich aus, so können die Wasser sich weiter vorziehen, und treten dann in gewissen Entfernungen vom Gebirge erst hervor, was natürlich die Verschiedenheit des Boden-Unterlagers selbst wieder bedingt, z. B. bey sandigen Boden verschwinden sie leichter, und bey thonigem Boden treten sie leichter hervor. So lassen sich viele nasse Stellen erklären, die gewöhnlich geringen Wein in ihrer Nähe hervorbringen.

§. 197. Der Rebsatz ist hier durchgehends Albig (Elbling) und Rießlinge nur gegen die Ebene zu; in einiger Entfernung vom Gebirge werden Oestreicher und Traminer gepflanzt.

§. 198. Die Erziehung und Bodenbehandlung ist ganz wie zu Muschbach, daher ich weiter nichts bezeichnendes darüber anführen kann.

§. 199. Die Beholzung ist eben so, nur mit der Abweichung, daß die Stiffel etwas länger und die Latten vom Boden etwas

entfernter sind. Es wird behauptet, dieß müsse so seyn, weil hier ein feuchterer, folglich ein mehr ins Holz treibender Boden sey.

§. 200. Die beste Weinbergslage ist eine etwas gegen Süden gerichtete Abdachung, und heißt der Mandelring.

§. 201. Ein großer Theil der dem Gebirge näher liegenden Weinberge ist noch mit starken Obstbäumen besetzt, so daß der Distrikt in der Ferne ziemlich waldig aussieht. Früher sollen so viele Obstbäume da gewesen seyn, daß das Ganze einem Walde glich. Seitdem aber ein großer Theil entfernt wurde, soll der Wein im Durchschnitt auch eine bessere Qualität erhalten haben.

Die Geschichte, wie die Bäume entfernt wurden, ist interessant. Durch das Vorschreiten der Weinkultur wurden nämlich viele Weinbergsbesitzer endlich aufmerksam auf die Nachtheile, die ein solcher Wald ihrem Produkte bringe. Vielseitige Klagen und Beschwerden wurden allmählich lauter und deutlicher, allein sie glitten immer an den Ohren der gewöhnlichen Klasse ohne Einwirkung vorüber.

Endlich bildete sich, wie man sagt, ein Complott, das beschloß, die Bäume mit Gewalt zu vertilgen. In einer finsteren Nacht sollen einige dreißig Männer hinaus gegangen seyn, und die Rinde von 840 Bäumen abgeschält haben, was aber nachher einen großen Prozeß gegeben habe. So wurde dieser Wald gelichtet, und nur was damals verschont blieb, das steht jetzt noch da.

§. 202. Diesen Gebrauch, Bäume in die Weinberge zu pflanzen, findet man längs dem ganzen Gebirge nicht so wie hier, besonders die flächeren Weinlagen sind ganz damit verschont. Ueberhaupt ist man fast überall von dem großen Nachtheil der Bäume überzeugt, nur hier und an der Bergstraße herrscht dieser Uebelstand noch so stark, daß man kaum begreifen kann, wie die Leute die Nachtheile nicht einmal einsehen lernen, denn ich möchte mich des Ausdruckes bedienen, die Bäume wirken physisch und moralisch verderbend zugleich. Physisch auf diese Art, daß sie die atmosphärilischen Einflüsse, die der Ausbildung der Trauben förderlich sind, abhalten, und in ihrer wohlthätigen Einwirkung stören, denn sie nehmen einen großen Theil des Thaues und

der wohlthätigen Sonnenstrahlen weg, halten den Regen ab, der befruchtend auf die Pflanzen wirkt, und saugen den Boden innerhalb ihrer Wurzelperipherie aus. Sie halten die streichende Luft ab, die den Boden trocknet, und befördern durch ihre Schatten die Bildung des Unkrauts; sie bilden überhaupt ein feuchtes waldiges Klima, worin nie die Trauben ihre gehörige Reife erhalten, indem in dem Schatten-Bereiche eines Baumes dieselben größtentheils grün bleiben, folglich im Durchschnitt ein geringer Wein gewonnen wird.

Moralisch verderben sie dadurch, daß sie Mittel an die Hand geben, Unterschleife, Betrügereien und Verfälschungen anzubringen. Zwar vertraue ich dem größten Theile der Weinbergsbesitzer, daß sie ihre Waare rein erhalten, allein, die Sache mit ein bischen Welt- und Menschenkenntniß betrachtet, wird mir Jedermann beypflichten, daß es in mancher Gemeinde Menschen gibt, die zu allen Betrügereien fähig sind. Solche einzelne Fälle beeinträchtigen alsdann den guten Ruf eines Ortes, und schaden dem Ganzen hundertmal mehr, als ihr einzelner Nutzen durch eine solche Verfälschung austrägt. Man glaube nicht, daß ich hier dieß aus Tadelsucht bezeichne. Mehrere solcher Fälle sind im Bereiche meiner eigenen Erfahrung, und ich könnte interessante Beispiele erzählen.

Uebrigens muß ich doch bemerken, daß in neuerer Zeit allenthalben weniger Bäume gepflanzt werden, und die noch vorhandenen sind größtentheils schon 40 bis 50 Jahre alte Bäume. Entweder muß in jener Zeit ein besonderer Geist für Baumzucht geherrscht haben, oder man hat den Ertrag der Weinberge dadurch zu erhöhen gesucht, daß man dachte, wenn es keinen Wein giebt, so giebt es doch Obst, das man auch zu Wein machen kann.

§. 203. Zwar hat Metzger in seinem Buche pag. 205 einigen Bergsträßer Weinorten hierin das Wort gesprochen, und dort deren Zweckmäßigkeit in Schutz genommen, allein ich glaube, wenn man den geringeren Ertrag der Trauben (denn unter den Bäumen giebt es selten Trauben) jedes Jahr, und die bedeutend geringere Qualität des Weines, mit dem Erlöse aus dem Obste compensirt, und noch

den geringeren Ruf, folglich auch die geringeren Weinpreiße, dazu schlägt, daß der Vortheil sich wenig mehr auf die Seite der Baumpflanzungen neigen werde.

§. 204. In dem Garten des Hrn. Michel, welcher ein schönes Landgut hier besitzt, ist in einem großen Laubengange die Winkelschnitterziehung (siehe Fig. 26.) ausgeführt, welche sich besonders lohnend durch reichen Ertrag bey meiner Anwesenheit zeigte. (Die ausführliche Beschreibung und Abbildungen findet man in meiner Schrift über den Bockschnitt ꝛc., weßhalb ich die nähere Beschreibung derselben hier übergehe.)

Gimmeldingen,

§. 205. liegt etwa in derselben Höhe wie die Haardt, und bildet in Schnitt und Behandlung nichts interessantes dar; indem die einfache Rahmen-Erziehung wie zu Muschbach, hier ganz beobachtet wird.

§. 206. Der Rebsatz ist hier mehr Rießling, Oestreicher und Albig, seltener Traminer, der dem Gebirge näher hier auch nicht gut gedeihen soll. Der Bereich der Traminer geht daher nur bis etwa eine halbe Stunde vom Gebirge; dort gehen sie ab, und Rießlinge und Sylvaner treten an seine Stelle. Ganz nahe dem Gebirge erscheint der Albig ziemlich häufig.

§. 207. Das ganze Gelände ist ziemlich wellenförmig und hügelich; besonders zieht sich eine Mulde von Gimmeldingen gegen Königsbach in der Richtung nach Osten hin, und bildet eine günstige südliche Lage, die Dinkeläcker genannt. Der größte Theil der Gemarkung aber dacht sich gegen Osten ab, daher wenige eigentlich günstige Lagen vorhanden sind.

§. 208. Die meiste Aufmerksamkeit nimmt hier die Erziehung eines rothen Weines in Anspruch, der vermöge seiner Qualität unter

die Renommirten gehört. Der gewöhnliche Preiß desselben in guten Jahren, à 300 fl. per Fuder, spricht für diese Angabe. Er wird aus einer eigenen Traubenart gewonnen, die man hier Gelbhölzer nennt, (siehe Metzgers Weinbau pag. 60). Die Traube gehört unter die kleineren Sorten, wird sehr süß, und hat weniger adstringirendes als die Burgunder Traube; sie giebt daher einen sehr milden und angenehmen rothen Wein. Da diese Rebsorte die Eigenschaft hat, in manchen Jahren gar keine oder nur wenige Trauben zu geben, so gehört sie nicht zu den vortheilhaften Pflanzungen, weßhalb sie auch allmählich verschwindet, indem die Leute ihre Rechnung nicht dabey finden, und andere zweckmäßigere dafür gepflanzt werden.

Schade ist es allerdings, daß diese Rebsorte so selten Ausbeute giebt, da sie einen sehr guten Wein liefert; es wäre wirklich der Mühe werth, durch verschiedene Schnittmethoden zu untersuchen, ob diese Unfruchtbarkeit der Rebsorte eigenthümlich wäre, oder ob eine sachwidrige Behandlung dieselbe nur herbeyführe. Mir scheint, daß der niedere Schnitt dieser Rebenart nicht zuträglich ist, indem sie sehr stark rankend, und sehr lange Reben treibend ist, deren Gelenke sehr weit von einander sind.

§. 209. Ein eigener Ausdruck bezeichnet hier das anfangende Färben dieser Trauben, nämlich man sagt, sie stecken sich an.

§. 210. Als eine Seltenheit befindet sich hier auch ein Bockwingert, der die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich zieht, allein nichts weniger als ein Ideal erscheint. Der Eigenthümer hat wohl nicht berechnet, daß mit einer anderen Schnittmethode auch eine andere Pflanzung verbunden seyn muß. Er hat nämlich, wie hierorts gebräuchlich ist, zwey Reben neben einander gepflanzt, und diesen ohne besondere Regel Stifte von 3 bis 4 Augen angeschnitten. Durch Pflanzen zweier Stöcke neben einander kann sich Keiner kesselförmig bilden, sie werden daher einseitig, neigen sich nämlich zur Seite; ferner geben diese zwey Reben einen so starken Wald, daß die Trauben in der Mitte ersticken müssen.

Solche Mißgriffe, die aus Unkunde entstehen, schaden oft einer

guten Sache mehr, als man sich denkt. Dadurch wird das Vortheilhafte entstellt, in ein nachtheiliges Licht gebracht, und von einer verkehrten Seite beurtheilt, weil diejenigen, welche mit dem richtigen Verfahren unbekannt sind, die Sache so beurtheilen, als müsse sie so — folglich nichts nutz — seyn, was natürlich Mißkredit zur Folge hat.

Königsbach,

§. 211. das sich mit Gimmeldingen und der Haardt in ziemlich gleicher Höhe und Gebirgsnähe befindet, bietet wenig interessantes dar; Rebsatz, Erziehung, Beholzung wie zu Gimmeldingen; der Boden ist ebenfalls sehr verschiedenartig, so daß man ihm keinen allgemeinbezeichnenden Karakter geben kann, daher auch die Produkte sehr verschieden sind.

§. 212. Zwey kleine Grobkalkhügel erheben sich gegen die Rheinebene zu, deren Boden die Rebstöcke besonders gelb macht.

§. 213. Ein sich gegen die Rheinebene ausmündendes Wiesenthal hat hier besonders viele Weidenzucht. Die Weiden bestehen aus zwey Sorten, der großen Hanfweide, oder Geißweide (Salix canabina), welche zu Band für die Latten gebraucht wird, und der gelben Lederweide (Salix vitellina), welche auf Bäumen gezogen, wie früher schon angegeben, zum Binden der Tragreben angewendet wird. (Dieses Wiesenthal soll das beste Heu im ganzen Rheinkreise liefern.)

§. 214. Auffallend ists, wie hier die Weinberge sich so dicht an den Wiesengrund heran ziehen, so daß sie gleichsam mit diesem verschmelzen, ohne daß sie Gefahr laufen sollen, durch Frühlings- und Sommerfröste zu leiden, was an anderen Orten gewiß der Fall wäre.

§. 215. Der bey Gimmeldingen berührte rothe Wein wird auch noch hier gezogen.

§. 216. Besonders stark wird hier eine Trauben-Varietät des Albig gepflanzt, die sehr zerschlitzte Blätter mit spitzen Lappen und

dunkelgrünem Laube hat, und hier Rammler*) oder grüne Albe genannt wird. In guten Jahren soll er sehr fruchtbar seyn, dagegen in der Blüthe sehr empfindlich, so daß er nur ganz kleine Beeren bekommt, wie ich mich selbst davon überzeugte.

§. 217. Die Ursache, warum manche Traubensorten, worunter sich besonders der Albig auszeichnet, so gerne kleine Beeren geben, nebst einigen großen dazwischen, will ich hier erläutern, indem vielleicht mancher Leser bisher dem Grunde davon weniger Aufmerksamkeit schenkte.

Der eigentliche Grund liegt in der individuellen Entwicklungsfähigkeit, und die Ursache oder Veranlassung in der gestörten Blüthe. Bekanntlich hängt jede Fruchtbildung von der Blüthen-Entwicklung und dem Begattungsprozesse ab. Wenn nun zur Blüthezeit Regenwetter, Nebel ꝛc. einfallen, wodurch die Blüthetrauben naß und feucht erhalten werden, so bleibt oft das Käppchen, das die Befruchtungswerkzeuge einschloß, auf der Narbe der kleinen Beere sitzen, so daß entweder die Staubbeutel nicht heraustreten können, oder wenn sie heraustreten, durch das Bedecktseyn der Narbe diese nicht befruchten können. Bleibt dieses Käppchen so lange sitzen, bis die Staubbeutel ihre Befruchtungsfähigkeit verloren haben, so mag dann gutes oder schlechtes Wetter einfallen, die Befruchtungsperiode ist vorübergegangen, und es bleiben dann nur unbefruchtete Beeren, die selten Kerne oder nur halb gebildete leere Hüllen haben. Eine solche unbefruchtete Beere kann nicht ihre vollendete Organisation erhalten, sie bleibt also eine Mißgeburt. Diese Kraft der Staubfäden, die Decke wegzudrücken, ist einer und der anderen Traubensorte mehr oder weniger gegeben, daher bey der Einen mehr Empfindlichkeit in der Blüthe, wie bey der Andern. Daß es wirklich auf individueller Entwicklungsfähigkeit be-

*) Rammler heißen auch manche unfruchtbare Rießlingstöcke, die sehr starkes Holz treiben.

ruhe, beweißt auch dieß, daß alte Weinberge*) von Albigreben vielmehr zu diesem Uebelstande geneigt sind, als junge.

Ruppertsberg,

mit einfacher niederer Rahmenerziehung ohne Bogen.

§. 218. Die Etymolgie dieses Namens giebt gar leicht den Begriff, als läge dieser Weinort an einem Berge, was aber keineswegs der Fall ist. Im Gegentheil, der Ort, so wie die ganze Gemarkung, liegen ganz flach, so daß das meiste Weingelände, das eine südliche und südöstliche Neigung hat, nur einige Grade Abdachung zeigt.

§. 219. Eine einzige Erhöhung, – denn es ist weder Hügel noch Berg da, – erhebt sich dicht hinter dem Orte, und wird die hohe Burg genannt, was auch eine der vorzüglichsten Weinlagen ist; die übrigen guten Weinlagen, wie Geißbühel und Goldschmitt, liegen dagegen fast ganz flach, mit südlicher Neigung. Mehrere Ausmärker, die sich in neuerer Zeit hier ankauften, verwenden ungeheure Summen, um durch Mauern und Auffüllung auf der nördlichen Seite nur eine Abdachung von 5 bis 6 Graden hervorzubringen.

§. 220. Der Boden hat fast denselben Karakter wie Edenkoben, Sandsteingerölle mit Ueberlagerung von Baugrund; allein mit dem Unterschiede, daß dort ein Thonmergelgrund, und hier ein leichter sandiger Boden, wahrscheinlich als Produkt des nahen Gebirges, in schwacher oft nur in ein Fuß mächtiger Auflagerung vorkommt.

§. 221. Das Unterlager ist dagegen Sandsteingerölle von verschiedener Größe, das wenig Zwischengrund hat, und mit etwas

---

*) An der oberen Bergstraße hat man die Meinung, durch das Alter würden sich die Alben ausarten, und zu Spitzalben auch Grobalben werden, welches diesen abnormen Zustand bezeichnet.

ziegelrothem thonigen Sandmergel so fest verbunden und gleichsam verkittet ist, daß fast kein Wasser durchdringen kann. Dieß Lager von Kieß, das 2 bis 3 Fuß mächtig ist, kann nur durch Anstrengung durchbrochen werden, wozu ein zehn Pfund schwerer Pickel, der auf einer Seite spitz und auf der anderen etwa vier Finger breit ist, und 2 fl. kostet (s. Fig. 27. a u. b) angewendet wird. Unter diesem dichten Kießlager erscheint gewöhnlich etwas Letten und Sand, welche tiefer wieder mit Kieß und Steinen abwechseln bis zu einer Tiefe von 80 Fuß, wo endlich ein weißer Sand zum Vorschein kommt, aus dem die Quellen zu den Brunnen hervortreten, wie zu Muschbach.

§. 222. Das Rotten der Weinberge geschah bisher nicht tief, 1½ bis 2 Fuß war das übliche. Man gieng gewöhnlich nicht tiefer ein, als der schon bezeichnete feste Kießboden zuließ; daher auch die Dauer der Weinberge nur etwa dreyßig Jahre ist. Schon nach dem zwanzigsten Jahre, oft noch früher, treiben sie schwaches Holz, und werden am Ende unfruchtbar. Nach dieser Zeit müssen sie ausgehauen und mit Klee bepflanzt werden, um wieder tragbar werden zu können.

§. 223. In neuerer Zeit haben aber vermögliche Leute und reiche Gutsbesitzer aus der Neustadt und Wachenheim angefangen tiefer zu rotten, und den Turnus der Kleepflanzung zu umgehen, wodurch nun ein herrliches kräftiges Wachsthum hervorgebracht wird. Diese kaufen gewöhnlich mehrere kleine Weinfelder zusammen, lassen sie aushauen, und sogleich anfangen zu rotten, wobey besonders das Höherlegen auf der nördlichen Seite beobachtet wird. Gewöhnlich werden 6 Fuß breite Gräben angelegt, und diese 5 bis 6 Fuß tief ausgehoben, so daß der alte ausgebeutete Grund in die Tiefe versenkt, und der neue, den noch nie eine Wurzel erreichte, auf die Oberfläche gebracht wird. Es wird nämlich immer lagenweise von ein Fuß Dicke der Boden abgehoben, und in den nächsten Graben geworfen, und so gehalten, daß der oberste Grund im Graben der unterste, und der Unterste dann der Oberste wird. Findet sich ein Gang guter brauchbarer Erde in solcher Tiefe, so wird auch wohl noch tiefer gegraben

diese Erde herausgeworfen, und das Loch mit Steinen ausgefüllt, die man in Menge in der Nähe haben kann, denn früher hat man beym Rotten alle Steine sorgfältig ausgelesen, und am Ende der Weinberge in großen langen Haufen aufgeschüttet, so daß man jetzt noch tausende von Wägen wegführen kann, die den kostbarsten Boden bedecken.

In neuerer Zeit wurden jedoch schon sehr viele weggebracht und zum Ausgleichen und Erhöhen vieler jungen Weinberge in die Tiefe versenkt, um da in Frieden zu ruhen; jetzt scheinen sie nicht mehr der ewigen Ruhe hingegeben zu seyn. Solche Anlagen kosten aber auch bedeutendes Geld, so daß ein Morgen à 100 Ruthen je nach Beschaffenheit 400 bis 500 fl. zu Rotten kostet.

Das gewöhnliche seichte Rotten geschieht gewöhnlich im Frühjahre, da man mit dem leicht zu bearbeitenden Boden bald fertig ist. Das eben angeführte tiefere Rotten geschieht aber im Sommer und gegen das Spätjahr, theils, damit der Boden sich ordentlich setze, indem die hohlen Stellen sich schließen und die Wurzeln sich fassen können (auch drücken sich in solchem gesetzten Boden die Reben nicht in die Höhe); theils, weil in dieser Jahreszeit die Arbeiter länger und mehr arbeiten können, was im Frühjahr der Fall nicht ist; theils reicht auch die Zeit nicht hin, ein Stück Weinberg von 40 — 50 Ruthen aus solcher Tiefe im Frühjahr zu rotten, und oft noch eine Mauer auf der nördlichen Seite aufzuführen.

Solche tief gerottete Weinberge werden während dem Rotten auf der Oberfläche sehr uneben, daher sie erst zuletzt ausgeebnet werden, was durch Wegtragen der Erde in Körben geschieht.

Diese ausgehobene Erde ist oft so ziegelroth, daß ein solches Feld in der Ferne einem gebrannten Ziegel ähnlich sieht.

Dieser rothe Boden liefert aber nicht allein hier, sondern allenthalben den besten Wein. So z. B. in Gimmeldingen und Königsbach wird besonders solcher rother Boden gegraben, und in die Weinberge gebracht; er soll den Wein merklich verbessern.

§. 224. **Das Setzen der Reben** bey Anlegung eines Weinbergs geschieht Ende April oder Anfangs Mai, und zwar mit Wurzelreben; nur arme Leute setzen mit Blindreben.

§. 225. Ein sehr unterrichteter Weinbergs-Aufseher, dem ich einen Theil dieser Notizen verdanke, machte mich mit einer Methode bekannt, die er immer anwende, und die mir sehr praktisch zu seyn scheint, denn ich habe sie dieß Jahr selbst mit dem besten Erfolg durch Zufall angewandt, ohne die Behandlung im voraus als empfehlenswerth gekannt zu haben. Man soll nämlich die Wurzelreben im März oder April gerade so zuschneiden, als wenn man sie setzen wollte, nämlich die Wurzeln auf ein Zoll einkürzen, und das obere Rüthchen bis auf das letzte Aug abschneiden. Die so zugeschnittenen Reben werden in Bündel von 50 Stück gebunden, und an einem schattigen Orte, wo die Vegetation zurückgehalten bleibt, in die Erde gegraben oder in einen Keller gebracht, und mit Sand bedeckt. Erst im Mai, und wenn es nasses Wetter ist, Anfangs Juni, überhaupt wenn der Boden recht trocken ist, werden sie gesetzt. Nach dieser Methode soll man vorzüglich schöne junge Rebanlagen bekommen, die man hier, so wie am ganzen Rheinstrom, Ein Rott heißt.

§. 226. **Die Vorbereitung des Blindholzes**, wovon hier das Hundert 7 bis 8 kr. kostet, zu Wurzelreben, die je nach Jahrgang von 30 kr. bis zu 2 fl. verkauft werden, ist dieselbe wie zu Muschbach. Die Reben werden 18 bis 20 Zoll lang dicht am oberen Auge abgeschnitten, unten etwas altes Holz, der sogenannte Bart daran gelassen, dann gebärbelt und hernach in den Boden gelegt. Wenn sie gut gewachsen sind, so werden sie Anfangs September mit dem Weinbergsmesser (Sesel genannt), oder mit einer Sichel bis auf 6 Zolle abgeschnitten, wodurch sie stärker im Boden werden sollen. Diesem Glauben kann ich jedoch nicht meinen Beifall schenken, indem er meinen Begriffen über das Pflanzen-Wachsthum entgegen ist. Warum sollen die Wurzeln stärker werden? Ich möchte gerade das Gegentheil behaupten, denn wir müssen anneh-

men, daß die Wurzelbildung eine sekundäre Wirkung der oberen Zweigbildung ist, und sobald diese unterbrochen wird, muß nothwendigerweise in der sekundären Entwicklung ebenfalls ein Stillstand eintreten. Zum Beweise dieser Ansicht will ich hier anführen, daß ich den Fall schon mehreremal hatte, daß, wenn nur durch Zufall an einem jungen Stocke die kräftigste Rebe abgebrochen wurde, der Stock *nie* mehr diese kräftige Entwicklung zeigte wie beym ersten Triebe, was doch gewiß hätte geschehen müssen, wenn dadurch im Boden der Stock oder die Wurzeln kräftiger worden wären.

§. 227. Das Bepflanzen eines Rebfeldes geschieht, wie zu Muschbach angegeben ist. Zwey Reben werden eingelegt, welche Schenkel genannt werden, und diese bilden einen Stock.

§. 228. Gewöhnlich wird ein vierzeiliger Schemel angelegt, welches ich durch (Fig. 28) anschaulich machen will. Die Reben werden nämlich auf 3 Fuß ins Quadrat gepflanzt. Zwey Reihen werden immer mit ihren Wurzeln gegen einander gelegt, so daß die mittlere Gasse, welche der Rückgang heißt, frei bleibt.

Dieser Rückgang wird nie gedüngt, sondern nur die Gänge wo die Wurzeln gegen einander liegen. Auf den Seiten dieser Gänge ist die Furche (Forch genannt), welche 4 Fuß, manchmal 4½ Fuß breit ist, und größtentheils die Gränze des Rebfeldes gegen den Nachbar bildet, d. h. die Hälfte dieser Furche gehört dem Nachbar.

In neuerer Zeit, wo mit schon berührtem Aufwande größere Weinfelder angelegt werden, wird keine Schemel-Eintheilung mehr beobachtet, sondern alle Gassen werden gleich breit angelegt. Ueberhaupt findet man von hier bis Türkheim ein merkliches stufenweises Fortschreiten in der Weinkultur, und es leuchtet überall sowohl hinreichende Intelligenz, als hinreichende Masse von Geldmitteln hervor.

§. 229. Beym Setzen der Reben werden dieselben in eine Grube gelegt, die im Gange von einem Stocke zum andern ein Fuß tief gemacht werden; in diese Grube werden nun wie zu Musch-

bach vier Reben geschränkt gegen einander gelegt, mit etwas Rasenerde oder Gassenkehrigt umgeben, mit dem Fuße fest angetreten, und darauf mit der ausgehobenen Erde bedeckt.

§. 230. Zu ein Viertel à 25 Ruthen kommen 600 Stöcke, also 1200 Reben.

§. 231. Da hier die Nebenbenutzungen der Weinberge, besonders der jungen, fast ganz unterbleiben, so wird nach dem Pflanzen alles dem freien Wachsthum überlassen.

§. 232. Das künftige Jahr, also im zweyten Frühlinge, werden die jungen Triebe bis auf ein Auge abgeworfen. Im Sommer werden die grünen Lotten höchstens etwas eingekürzt (gegippelt).

§. 233. Im dritten Frühjahre wird an jeder Rebe ein Zapfen von zwey Augen angeschnitten, so daß jeder Stock, aus zwey Reben bestehend, zwey Zapfen hat. Alles übrige wird weggeschnitten.

§. 234. Im vierten Frühjahre wird der kräftigsten Rebe zwey Ruthen von anderhalb Fuß Länge, und der Schwächeren, eine Ruthe und ein Zapfen von zwey Augen angeschnitten (siehe die Zeichnung Figur 29) und fächerförmig an die Latte mit Weiden angebunden.

§. 235. Im fünften Frühjahre wird von jeder vorjährigen Ruthe die kräftigste neue Ruthe bis zur Latte herauf angeschnitten, und unter dieser Weinruthe ein Zapfen von zwey Augen gehalten, damit man im nächsten Frühjahre die jetzige abschneiden, und aus dem tiefer stehenden Zapfen eine Weinruthe gewinnen kann. Auf diese Art bilden sich kurze 6 bis 8 Zoll hohe Schenkel, auf welchen jedes Jahr die Tragreben angeschnitten werden (siehe Fig. 30); sollte später ein Stock absterben, so wird er gewöhnlich durch einen kräftigen Wurzelstock nachgebessert, indem durch das Verlegen und Ablegen die Traminer sich gerne ausarten und weiß werden.

§. 236. Dieser Schnitt wird nur bey den Franken (Sylvaner) und Traminern, welch letztere der vorherrschende Satz auf der Ge-

markung ist, angewendet. Bey Albig, Ruland, Malvasier, Gutedel (und etwas Orleans), welche näher dem Gebirge zu, besonders gegen Königsbach hin, theils gemengt, theils in einzelnen separaten Anlagen gepflanzt werden, wird ganz die Muschbacher Behandlung beobachtet. Nämlich bey ersteren werden die Tragreben unter dem Balken gehälten, bey Letzteren werden sie in kleinen Bogen zur Hälfte auf die Balken gelegt.

§. 237. In früherer Zeit, wo besonders mehr Ruländer hier gepflanzt wurden, war die Beholzung höher, und es wurden allenthalben Bögen auf die Latten gelegt.

§. 238. Die Sommerbehandlung ist folgende: Noch vor dem Blühen, aber auch während dem Blühen, werden die nicht tragbaren, und fürs künftige Jahr unnöthigen Triebe weggebrochen. Gegen Jakobi (den 25. Juli) werden die auf dem Boden liegenden Reben aufgebunden, ohne abgeschnitten zu werden.

§. 239. Zu Ende August und Anfangs September wird Laub geschnitten, das heißt, die jungen Triebe werden bis auf 2 bis 3 Fuß Länge abgeschnitten, welches, wie zu Edenkoben angegeben worden, als Viehfutter benutzt wird. (Die Weingärtner haben ein Sprüchwort, das als Reime sich sehr wenig reimt, es heißt nämlich Johannis Enthaupt (den 29. August) schneidt man das Laub. Die eigentliche d. h. natürliche Zeit ist die, wenn die Trauben anfangen weich zu werden; der Kalendertag bleibt eine unsichere Angabe, indem nach Jahrgängen oft vierzehn Täge früher oder später das Reifwerden eintritt.

§. 240. Es ist doch wunderbar, wie oft Ansichten und Gebräuche an manchen Orten und Gegenden feste Wurzel fassen, während in anderen Orten oft gerade das Gegentheil geschieht, und jeder Theil glaubt die richtigste Ansicht zu verfolgen. So verhält es sich gerade bey dem Ausbrechen während dem Blühen. Ich kenne Gegenden, wo man es einem Rebmanne für das größte Vergehen anrechnen würde, wenn er während dem Blühen an einem Stocke etwas arbeitete, wäh-

rend hier darauf keine Rücksicht genommen wird. Der Rebmann, der vor dem Blühen nicht fertig geworden, arbeitet mit derselben Sorglosigkeit während dem Blühen an seinen Reben, wie vor dem Blühen. Warum werden solche Gebräuche nicht genauer geprüft, um richtige Begriffe über dieß oder jenes zu bekommen. Dieß ewige Nachbeten und Nachmachen nach Anderen ist der Grund des häßlichen Schlendrians und die Ursache, daß selbst die augenfälligsten Mißbräuche sich so fest und so lange erhalten. Allerdings will der Weinbau die Erfahrung als Führerin zur Seite haben, aber man soll auch nicht versäumen, in Berichtigung des Gebräuchlichen durch Prüfungen vorzuschreiten, damit man dem allgemeinen Culturgange nachkommt.

§. 242. Es ist wirklich auffallend, wenn man verschiedene Gegenden bereißt, und sieht, wie oft ein Nachbar-Ort gegen den anderen in der Rebkultur zurück steht, während es fast täglich das Bessere vor Augen hat, und wie sogar manche Gegend um ein halbes Jahrhundert zurück steht, wenn gleich diese oft genug Gelegenheit hatte, bey jenen das Bessere zu sehen; aber da ist der leidige Begriff: „dieß thut in unserem Boden nicht gut" so fest eingewurzelt, daß alle Versuche für unnöthig gehalten werden, die eine Verbeßerung bezwecken. Der Begriff der Unverbesserlichkeit ist somit ganz fixirt und auch stabil geworden.

§. 243. Daß man in der Weinkultur, wie in jedem Agriculturzweige, voranschreiten kann, dazu giebt uns der hiesige Rebbau den sprechendsten Beleg. Noch vor einem halben Jahrhundert wurden größtentheils Albig u. dgl. gepflanzt; jetzt werden blos Traminer gesetzt, die wieder anders behandelt werden, als sie vor 25–30 Jahren behandelt wurden. Früher wurden den Stöcken Bögen angeschnitten und die Beholzung war höher vom Boden entfernt. Jetzt werden keine Bögen mehr angeschnitten, und die Latten dem Boden so nahe wie möglich gebracht. Früher wurde nur seicht 1½ bis 2 Fuß tief gerottet, alle Steine sorgfältig ausgelesen, und auf die Seite gebracht, jetzt rottet man 4 bis 6 Fuß tief, und wirft keine Steine

mehr heraus, sondern man bringt sie absichtlich in die Tiefe des Grabens, damit die Wurzeln sich desto besser um sie herumziehen können. Das Interessanteste dabey ist noch, daß man jetzt die früheren Auswürflinge sorgfältig auffaßt, und sie benutzt, die Richtung der Weinberge zu verbessern und den Boden zu erhöhen, indem man gute Erdlagen ausgräbt, und die Steine in die Tiefe wirft. Früher hat man kein Augenmerk auf das Planiren der Weinberge gerichtet, und auf die Abdachungsgrade gar keinen Werth gelegt. Jetzt werden die Vertiefungen durch Ausfüllen mit Steinen herausgehoben, und um nur einige Grade Abdachung zu gewinnen, außerordentliche Summen verwendet. Man muß aber auch nur *einmal* das Wachsthum einer solchen Anlage sehen, dann wird man staunen, welche Verschiedenheit in der Vegetationskraft zwischen altem ausgedientem Boden, und zwischen solchem neuen Boden statt findet während; jene trotz aller künstlichen Hülfsmittel nur Schwächlinge produzieren, so scheint hier eine neue Kraft, eine Urkraft zu wirken, die der Vegetation so äußerst günstig ist.

Hiezu einige Belege. Herr Wolf aus der Neustadt hat einen Weinberg mit reinem Traminer-Satze von 150 Ruthen angelegt, und um ihm eine Abdachung von 6 Graden zu geben, hat derselbe auf der Nordseite eine 10 Fuß hohe Mauer aufführen lassen. Zur Ausfüllung bis zu dieser Höhe hat er einige Aecker gekauft, davon die Erde abgehoben und dorthin führen lassen; auf der südlichen Seite hat er Grund abnehmen, und auf die nördliche bringen lassen. Die ganze Anlage soll 7000 fl. gekostet haben.

Auch Herr Wolf aus Wachenheim hat ebenfalls einen Weinberg von 100 Ruthen auf ganz flacher horizontaler Lage angelegt.

Dadurch, daß er gegen Norden das Feld um drey Fuß erhöhte, und gegen Süden dasselbe um zwey Fuß vertiefte, brachte er eine rein südliche Lage mit fünf Grad Abdachung hervor. Der Boden ist vortrefflich planirt, und mit Traminern angelegt. Er wurde sieben Fuß tief gerottet, indem ein Lager (eine Bank) von drey Fuß Steingerölle, das

so fest wie eine Breccie war, durchbrochen werden mußte, um guten sandigen Thonboden zu gewinnen.

§. 244. Diese mit vielem Kostenaufwande und mit vieler Einsicht geschaffenen Anlagen sind ein Bild der bis jetzt möglichst erreichten Vervollkommnung. Wer bürgt uns aber dafür, ob in 25 bis 50 Jahren diese Behandlung nicht abermals durch eine bessere in Schatten gestellt werde. Denn ich bin rein überzeugt, daß man damals den höchst möglichen Vervollkommnungs-Grad erreicht zu haben glaubte, als man die Albig abschaffte, und einen niederen Schnitt einführte. Dieß Bild der Vergangenheit soll uns lehren, daß wir das Streben nach Vorschreiten nicht in uns ersterben lassen sollen.

§. 245. Bei dieser Gelegenheit kann ich nicht umhin, in Bezug auf das beliebte Motto: »dieß thut in unserm Boden nicht gut« noch ein Beispiel anzuführen, wie oft die Befangenheit der Ideen die Leute im Bessermachen zurück hält. Ich unterhielt mich nämlich an einem anderen Orte mit einem sonst sehr vernünftigen wohlhabenden Weinbergsmann über den Bockschnitt, und empfahl ihm ebenfalls diese Schnittmethode, worauf er mir erwiederte, dieß möge da und dort wohl anwendbar seyn, aber auf ihrer Gemarkung ließe sich dieß nicht ausführen, ihr Boden seye dazu nicht geeignet. (NB. es war eine Stunde von der eigentlichen Heimath des Bockschnittes.)

Während nun die Unterhaltung über den Weinbau fortgesetzt wurde, erzählte mir derselbe unter andern, wie er sich noch sehr wohl erinnere, daß bei den Zeiten seines Vaters (er war nämlich schon selbst ein 60ger) die Reben zwey Fuß höher gezogen wurden, man habe aber nachher gefunden, daß der Wein besser würde, wenn man sie niederer am Boden hielte, und so seye man denn allmählig bis auf den jetzigen niederen Schnitt herabgekommen. Dieß Geständniß gab mir Gelegenheit, ihn darauf aufmerksam zu machen, wie hierdurch seine eigene jetzige Ansicht widerlegt würde, indem man damals gewiß auch geglaubt hätte, der Boden vertrage den jetzigen niederen Schnitt nicht, sonst hätte man die kostspielige Beholzung nicht angewendet; denn wohl wird der Boden noch derselbe seyn, wie vor 50 Jahren.

§. 246. Die Beholzung so wie die Kostenberechnung desselben ist ganz so, wie von Muschbach schon umständlich angegeben wurde; sie wird so nieder wie möglich gehalten, so daß die Latten nur 1½ Fuß von der Bodenfläche entfernt sind.

§. 247. Der Verkaufspreis von 25 Ruthen in guter Lage von ordinären Weinfeldern ist 200 — 300 fl.

§. 248. Die Ergiebigkeit derselben ist eben nicht sonderlich, denn man rechnet auf einen Morgen à 100 Ruthen nur *ein* Fuder Wein.

§. 249. Die Traubenquetschung geschieht auf dieselbe Art und mit denselben Instrumenten, wie von Edenkoben angegeben worden ist. Diejenigen, welche mehr Aufmerksamkeit auf ihr Produkt verwenden, lassen die Trauben abbeeren (abroppen) und sobald wie möglich pressen, weil durch das längere Stehen der Wein leicht hochfärbig wird.

§. 250. Das Pressen geschieht in den gewöhnlichen hölzernen Schraubenkeltern. In neuerer Zeit werden aber viel eiserne Keltern gebraucht, welche schneller pressen, und einen ungeheuern Druck ausüben, von welchen in den späteren Heften eine Zeichnung gegeben wird, was der Raum dieses Heftes nicht erlaubte.

Bey dem Keltern wird hier besonders darauf gesehen, den ersten Druck zu separiren, und den zweyten nicht zum ersten zu bringen, um den Wein recht zart und leichtfarbig zu erhalten.

Es ist auch wirklich was ganz köstliches um einen solchen kaum vergohrnen Traminerwein. Während der andere Wein in diesem (federweißen) Zustande herb, bitter und unfreundlich schmeckt, so erscheint dieser wie eine süße weinigte Milch, der jede Säure fremd ist. Ich hatte Gelegenheit in Ruppertsberg im Jahre 1822 solche Proben zu kosten, sie waren ein köstliches Getränk.

§. 251. Das Vergähren des Mostes in den Fässern geschieht bey bloß verkehrt aufgesetzten Spunten. Die Röhrenvergährung wird seltener angewendet.

§. 252. Der Bodenbau wird hier schon mit mehr Sorgfalt behandelt, wie bey den oberen Weinorten, und man ist schon mehr darauf bedacht, das Unkraut zu vertilgen, wie an jenen Orten. Während jene des Jahrs nur zwey, höchstens dreymal den Boden graben, wird hier derselbe fünfmal mit der Haue behandelt, um das Unkraut nicht aufkommen zu lassen, das in Kreuzkraut (senocio vulg.), Disteln Wintergrün (Mercurialis annua), Brennesseln, (Urtica dioica), (wahrscheinlich durch Gassenkehrigt dahin gebracht), Erdrauch (Fumaria off.), und der kleinen Ringelblume (Calendula arvensis) besteht.

§. 253. Gewöhnlich wird Mitte May gehackt, übrigens gehen die Arbeiten nach folgender Ordnung; erstens: Orthaufputzen und zugezogen; zweytens: gehackt; drittens: zugezogen; viertens: gerührt; fünftens: zugezogen.

§. 254. Die Instrumente sind wie die zu Edenkoben angegebenen.

§. 255. Diese öftere Bodenbearbeitung ist ein Gegenstand, der an so vielen Orten vernachlässigt wird. Nicht genug, daß dadurch das Unkraut vertilgt wird, das seine Nahrungstheile aus dem Boden nimmt; durch das Reinhalten des Bodens wird derselbe auch den einfallenden Strahlen der Sonne zugänglicher gemacht, folglich die Zeitigung befördert. Durch das öftere Auflockern des Bodens wird die Fruchtbarkeit desselben sehr befördert, indem die Atmosphärilien besser darauf hinwirken können, die befruchtenden Theile zu bilden. (Diesen wichtigen Gegenstand werde ich später ausführlicher behandeln.)

§. 256. Das Düngen geschieht in der Regel alle drei Jahre, Vermöglichere düngen auch wohl alle zwei Jahre. Es geschieht in langen ¾ Fuß tief ausgehobenen Gräben, in derselben Ordnung wie zu Edenkoben und Muschbach angegeben worden ist.

Der gewöhnliche Dünger ist Rindviehmist. Der größte Theil des Streumaterials für das Rindvieh ist Forlenspitzen, von pinus sylv., welche aus dem nahe gelegenen Gebirge geholt werden. (Wenn

diese noch grün abgeschnitten und aus dem Walde geholt werden, so sollen sie einen Dünger geben, der dem besten Strohmiste gleich steht.)

Hier wird sehr viel Dünger für den Kauf bereitet, wozu alles sorgfältig benutzt wird. Es ist eine Erwerbsquelle der ärmern Klasse, die denselben an die vermöglichern Weinbergs-Eigenthümer, besonders aber an die Ausmärker, um den Preis von 1 fl. 12 kr. per Karch oder Pferdslast verkaufen. Das Spätjahr-Düngen wird hier auch besonders geliebt.

§. 257. Junge Weinberge werden in der Regel noch dasselbe Spätjahr, wo sie gesetzt wurden, gedüngt, was im dritten Jahre wiederholt wird. Ob dieser Turnus bey so tief gerotteten Böden nöthig sey, möchte ich doch bezweifeln!

§. 258. Die Baukosten eines Morgen Weinbergs à 100 Ruthen betragen für das ganze Jahr 11 fl., darunter ist begriffen: das Schneiden, Kammerten (d. h. Latten und Stiffel in Ordnung zu bringen) und die schon angegebenen Bodenbearbeitungen. Das Ausbrechen wird aber besonders bezahlt, damit es nicht übereilt werde. Das Laubschneiden wird fürs Futter gethan.

§. 259. An Taglohn hat gewöhnlich der Mann 24 kr. nebst zwey Schoppen Wein — aber ohne Kost.

§. 260. Wenn man den Fuß des Gebirges von der Haardt an bis nach Ruppertsberg begeht, so ist es wirklich bemerkenswerth, wie die Entwicklung der unmittelbar an die Gebirgswand anstoßenden Weinberge gegen nur eine Viertel-Stunde davon entfernte zurück ist; auch ist der Boden gewöhnlich mehr thonigt, quellenreich und daher naßkalt, was viele gelbe Stöcke andeuten (siehe §. 106). Dagegen haben die vom Gebirge entfernter und flach liegenden Weinberge, besonders gegen Ruppertsberg hin, das fast eine Viertel-Stunde vom Gebirge entfernt liegt, den Nachtheil, daß die Stöcke nach 20 — 25 Jahren gerne untragbar werden, und nur schwaches Holz treiben.

Die Ursache zu beyden Mißverhältnissen mag folgende seyn.

Erstens: Die Berge als natürliche Wasserbehälter, die als sehr hygroscopisch Nebel und Regen aufnehmen, setzen besonders in

nassen Jahrgängen ihr Wasser gegen die Thalebenen ab, und erreichen zuerst die anstoßenden Weinberge, wodurch unverhältnißmäßige Kälte im Boden entsteht, die auf die Entwicklung nachtheilig einwirkt, daher die verspätete Reife.

Zweitens: Da sich hier bey einer außerordentlichen Flächenausdehnung, die eine kaum merkliche Neigung gegen Süden zeigt, ein bedeutendes Unterlager von Sandsteingerölle verschiedener Größe befindet, welches durch das schon angegebene Bindungsmittel aus eisenschüßigem Thone eine dem Wasser fast unzugängliche Masse bildet, die nur durch Gewalt durchbrochen werden kann, so durchsetzen die Tagwasser, — Regen und Schnee — diese so fest gebundene Masse nur sehr schwer, und das Wasser hält sich zu lange in dem oberen Baugrunde, ohne abfließen zu können. Die Rebwurzeln, die nicht weiter eindringen können, bleiben in diesem nassen Bereiche oft zu lange, sterben dadurch allmählich ab, besonders wenn sie einmal aus der jugendlichen Zeit getreten sind, und bringen dadurch einen Stillstand in die obere Vegetation. Der Rebstock bringt endlich nur schwache Triebe, tritt in einen alternden Zustand, und wird zuletzt so hinfällig, daß er fast untragbar wird.

§. 261. Indessen scheint auch hier eine gewisse Erschöpfung des Bodens statt zu finden, der bereits seit mehreren Jahrhunderten zu demselben Zwecke benutzt wurde (siehe §. 174). In Folge dieser Ueberzeugung wird auch in neuerer Zeit dieser erschöpfte Boden durch tieferes Rotten in die Tiefe versenkt, so daß ihn die Wurzeln kaum mehr erreichen, dagegen neuer Boden aus der Tiefe mit neuer Produktionsfähigkeit in den Bereich der Rebenbewurzlung etwa 3 Fuß stark auf die Oberfläche mit dem besten Erfolge gebracht.

Es ist auch wirklich auffallend wie dieser neue Boden den Rebenwuchs so kräftig fördert, während der alte Boden, selbst durch Dungmittel und alle künstliche Unterstützung, schwache Produktionsfähigkeit zeigt.*)

*) Hörter in seiner neuesten Schrift „die besten Setzreben" pag. 82 erklärt mit vieler Eloquenz die Wirkung des geruheten Bodens

§. 262. Da aber diese Bearbeitung sehr kostspielig und für den Minderbegüterten fast unerschwinglich ist, so werden die Weinberge noch lange in diesem schwächlichen Zustande bleiben, und die Verkaufspreise werden eben so lange in einem gegen die Güte des Productes zu niederen Preise stehen. Diese Verhältnisse benutzen in neuerer Zeit mehrere nah wohnende reiche Partikuliers; sie kaufen mehrere solcher abgehenden Weinberge um geringe Preise zusammen, und legen sie mit großem Kostenaufwande, nach der früher angegebenen Methode an, wodurch sich allmählich die herrlichsten Weingüter bilden, die so vortheilhaft mit Traminer angelegt, gewiß kräftige, über ein halbes Jahrhundert dauernde Weinberge geben werden.

§. 263. Daß Ruppertsberg einer der ausgezeichnetsten Weinorte am Haardtgebirge ist, wird wohl allgemein bekannt seyn; eben so daß er in Bezug auf den Traminerbau wohl die erste Stelle einnehmen wird. Ob hier eine besondere climatische Vergünstigung die Vorzüglichkeit des hiesigen Geländes bedinge, oder ob der Boden nebst der guten Bearbeitung der Grund davon seyn, wird wohl schwer zu bestimmen seyn. Thatsache ist es, und ich habe mich selbst überzeugt, daß hier — (so wie auf dem ganzen Striche bis Ungstein und Kahlstadt) — die Zeitigung der Trauben schon bedeutend vorgerückt ist, während in Edenkoben die Trauben erst anfangen weich zu werden, und wenn zu Neustadt, Haardt und Muschbach nur einige Beere erst genießbar sind, findet man schon hier ganze reife Trauben, und ganz gefärbte Rulånder, was ich in den nur einige Tåge vorher begangenen Orten nur selten fand.

---

dahin, daß sich durch die Länge der Zeit Humus ansammle, der dem Lebensprozeß neue Reize gäbe rc. Er hat diese Ansicht recht schön und wissenschaftlich durchgeführt, allein nun möchte ich ihn doch auch fragen, was die außerordentliche Fruchtbarkeit der aus einer Tiefe von 5—6 Fuß ausgehobenen Erde und Steingerölle, wohin noch nie ein Atom von Humus kam, bedinge? da nach seiner Angabe eine von Humus befreite Erde erschöpft und unfruchtbar ist. Ich werde später suchen darzuthun, daß der von so vielen gepriesene Humus-Effekt größtentheils ein Phantom sey.

§. 264. Bemerklich wurde mir gemacht, daß sich hier der Ruländertraube sehr gerne in den kleinen schwarzen Burgunder verwandle, und die Neigung zu dieser Verwandlung bey einem anfangenden Stocke mit jedem Jahre zunehme, so daß erst nur einzelne Beere schwarz würden, in den kommenden Jahren viele halbe Trauben, und später ganz schwarze Trauben zum Vorschein kämen, wovon ich mich persönlich auch überzeugt habe. Schon voriges Jahr kam eine solche Metamorphose in meine Hand. Ich erhielt nämlich eine Ruländertraube, die gerade zur Hälfte schwarz — also Burgunder, und zur Hälfte Kupferfarben, also Ruländer war. Das auffallendste aber war dabey, daß die Traube so in zwey Farben getheilt war, daß mehrere Beere, die in das schwarze Theil herübergewachsen waren, zur Hälfte schwarz und zur Hälfte röthlich waren, und dieß in solch bezeichnenden Conturen, daß man fast glauben mußte, die Beere seyen so bemalt. Es war durchaus kein Uebergang bemerklich, keine Farbe floß in die andere, sondern es war eine grelle Farbenabstufung. Es war wirklich ein wunderliches Spiel der Natur. Wäre die eine Beere schwarz, die andere röthlich gewesen, so hätte man sich die Sache so erklären können, daß in der einen Beere sich eine veränderte Organisation gegen die andere gebildet hätte; da aber die Beeren halb schwarz und halb weiß waren, und gerade in der Linie, wo die andern schwarzen lagen, so bleibt mir die Sache unerklärlich; der Zeichnung nach sollte man denken, die Farbenabstufung sey durch äußere Einflüsse hervorgerufen worden, allein dieß kann eben so wenig der Fall seyn, denn äußere Einflüsse können doch das Innere nicht färben. Um zu finden, ob jede Beere wieder ihre eigene Art hervorbringe, habe ich die Kerne der verschiedenen Beeren gesammelt, und im Frühjahre in zwey Töpfe gesäet, allein keiner der Kerne ging auf. Nach meiner Ueberzeugung ist der Ruländer ursprünglich eine Ausartung des Burgunders, und wenn er schwarz wird, so ist dieß ein Rückgang zur Urform. Man könnte freilich auch das Umgekehrte behaupten und sagen: der Burgunder seye eine Ausartung des Ruländers. Allein die Geschichte mit dem sogenannten **Ahrbleicher** giebt es uns deutlich, daß der Burgun-

der zum Ausarten sehr geneigt seye. Ich sah auch schon mehrere Burgunderweinberge, deren Rebsatz unmittelbar aus Burgund kam, und wobey immer Ruländer zum Vorschein kamen.

§. 265. Die eben berührte Geschichte des Ahrbleichers*), die ich aus dem Munde eines dort wohnenden Gutsbesitzers vernahm, soll folgende seyn:

„Vor etwa achtzig Jahren wurde ein dortiger Pfarrer von ei„nem Verwandten aus Burgund besucht. Bey längerem Aufenthalte „erfuhr derselbe, daß die hier gezogene weiße Trauben-Gattung (Elb„ling) nicht jedes Jahr reife, sondern nur in einigen Kesselvertiefungen „der Ahr gedeihe, welche die höchst rauhe uud unfruchtbare Eifel durch„schneidet. Der Fremde calculirte nun, daß wenn man in Bur„gund im September lese, man hier doch auch im Oktober werde „lesen können; er ließ daher eine Parthie Reben aus Burgund „kommen, und pflanzte sie im Pfarrgute daselbst an. Der reiche Er„trag und die gute Qualität kamen bald in solchen Ruf, daß all„mählich die weißen Reben ganz vertilgt, und rothe dagegen angelegt „wurden, woraus nun der berühmte Ahrbleicher gewonnen wird.

„Durch die Verpflanzung in ein anderes Clima und Boden scheint „der Burgunder ebenfalls wie beym Ruländer eine Entartung erlitten „zu haben, denn er liefert einen zwar guten aber nur blaßrothen „Wein, daher er Bleicher genannt wird. Die Erziehung soll an „ganz niederen 4 Fuß hohen Pfählchen geschehen."

§. 266. Eine ähnliche Neigung zum Ausarten hat der Traminer, indem er im Alter gerne in den weißen Traminer übergeht, und dann nicht mehr so tragbar ist. Es scheint also, daß der weiße Traminer ebenfalls die Urform ist, in die er unter gewissen Verhältnissen und Veranlassungen zurückgeführt wird (siehe Metzgers Weinbau pag. 115).

---

*) Die Ahr ist bekanntlich ein Flüßchen, das zwischen Coblenz und Bonn auf der linken Rheinseite sich in den Rhein ergießt, und in der Eifel, einem waldigen Hochgebirge, entspringt.

§. 267. Dagegen soll der Gewürztraminer eine constante Art seyn, indem kein Beispiel vorhanden ist, daß dieser in den weißen zurückgienge. Daß der Gewürztraminer eine constante Varietät des rothen Traminers sey, unterliegt keinem Zweifel; daß er aber von dem gewöhnlichen Traminer merklich verschieden sey, unterliegt ebenfalls keinem Zweifel. Schon von Ferne erkennt man ihn wenn er reif ist. Denn er erreicht nie die hochrothe Farbe des Traminers, sondern sieht nur leicht kupferfarbig aus, nähert sich mehr dem Ruländer; er hat einen höchst süß, gewürzhaften Geschmack. Es befinden sich hier ganze Weinberge damit angelegt, und der Wein davon wird immer um 20 — 25 Pzt. theurer verkauft als der gewöhnliche, dagegen giebt er auch geringere Ausbeute, und die Traube wird nie so groß und vollkommen wie die des gewöhnlichen Traminers.

§. 268. Daß der Sandtraminer eine eigene Art sey, worüber ich mich genau erkundigte, wird auch hier widersprochen und behauptet, seine angeblich größere Fruchtbarkeit hänge lediglich von der Verpflanzung in besseren Boden ab. Dieß stimmt also genau mit dem überein, was bey Muschbach schon früher angegeben wurde.

§. 269. Ich muß hier, wo der Traminerbau in seiner höchsten Ausdehnung betrieben wird, eine Bemerkung anschließen, die mir in Bezug auf diesen Bau von Wichtigkeit zu seyn scheint, und die als Maasnahme zu neuen Weinbergs-Anlagen dienen möchte.

Wenn wir irgend ein Unternehmen beginnen wollen, von dessen Erfolg wir durch die Erfahrung noch nicht versichert sind, so ist es nöthig, daß wir die allgemeinen Umstände und Verhältnisse, die uns umgeben, in Bezug auf unser Vorhaben in Betracht ziehen; daß wir die Unternehmungen Anderer und deren Erfolg mit unserem Vorhaben in Vergleich bringen, und daraus analogisch den wahrscheinlichen eigenen Erfolg berechnen. Ich beziehe dieß auf neu anzulegende Traminerweinberge; denn es ist wirklich in der ganzen Gegend, sogar bis nach Worms und Osthofen herab, zur Mode geworden, alles neu anzulegende mit Traminern zu besetzen. Sowohl auf den höchsten Bergpunkten, wie in den tiefsten Niederungen, an den steilsten Ab-

hängen, wie auf den flachsten Ebenen, auf Nord-, Ost-, Süd- und Westseiten werden Traminer angelegt. Jeder wähnt dabey das Beste zu erziehen; allein ich zweifle noch an dem richtigen Erfolge. Wenn wir einen Blick auf das ganze Weingelände längs der Gebirgskette werfen, so finden wir immer die mit Vortheil angewandte Pflanzung des Traminers nur in ebenen flachen Gegenden, wie Rhodt, Edenkoben, Dittesfeld, Muschbach, Ruppertsberg und Deidesheim gegen Niederkirchen hin. Alle anderen Weinlagen und Weinorte, die dem Gebirge näher liegen und gar nicht weit davon entfernt sind, haben einen anderen dominirenden Rebsatz, auch hat diese die Erfahrung schon gelehrt, daß hier der Traminer mit weniger Vortheil zu bauen sey, wie zu Gimmeldingen §. 205 schon bemerkt wurde.

Sollten diese allgemeinen Betrachtungen und Ueberblicke nicht den richtigen Weg vorzeigen, den wir zu begehen haben? Diese führen uns zu der Ueberzeugung, daß der Traminer sein Gedeihen auf flachem Boden besser finde, als an steilen Abhängen, so wie bey dem Rießlinge der umgekehrte Fall ist. Dieser erreicht nur an steilen Abdachungen, wo die Spätjahrs-Sonne im geraden Winkel einfallen kann, seine höchste Vervollkommnung, was ich später in der Beschreibung des Rheingaues darthun werde.

Der Sylvaner, der längs dem ganzen Gebirgszuge überall wie das Salz in allen Speisen angetroffen wird, sollte ebenfalls mit mehr Auswahl gepflanzt werden. Ich fand ihn im sandigen Boden allenthalben am besten, am fruchtbarsten und in der Zeitigung am meisten vorgerückt besonders ausgezeichnet im sandigen Boden zu Muschbach und Kahlstadt. An ersterem Orte war er so vollkommen und großbeerig, daß ich versucht wurde, zu glauben, es sey hier eine besondere Art. An letzterem Orte hat er besonders vorgerückte Reife und Wohlgeschmack gezeigt. Daraus ist ersichtlich, daß er, besonders wenn er zeitlich gedüngt wird, sich für den Sandboden vorzüglich eigne.

Diese Ueberblicke, diese wirklichen Thatsachen sollten doch manchen, der sich in seinem eigenen Bereiche die besten Wegweiser zu einer neuen

Anlage sammlen könnte, zur Erkenntniß bringen, daß man in seiner Wahl der Rebsorten nicht einseitig, nicht leichtgläubig seyn soll, wenn man mit Nutzen Weinbau treiben will.

Deidesheim.

§. 270. Wenn man von Ruppertsberg nach Deidesheim kommt, so tritt mit einem Male ein ganz anderer Karakter hervor.

Das flache Weinfeld verliert sich theils gegen das Gebirge hin, und wird sehr hügelich, theils setzt es sich gegen Niederkirchen hin in östlicher Richtung fort. Hinter Deidesheim zieht ein Thaleinschnitt von Osten nach Westen gegen das Gebirge zu etwa eine Viertelstunde, welcher eine dem Weinbau sehr günstige Mulde bildet.

Dieser Thaleinschnitt läuft keineswegs gerade vom Gebirge aus, wie es bey vielen in der Nachbarschaft der Fall ist, sondern er wird durch eine hohe Gebirgswand, die quer herüber steht und den Schluß des Thales bildet, so abgeschlossen, daß das Ganze einen dem Weinbau höchst günstigen Kessel bildet.

Der südliche Theil dieser Mulde, der mit dem östlichen durch kostspielige Mauern in viele Terrassen abgetheilt ist, bildet die beste Weinbergslage von hier, den Grein; der östliche Theil ist aus den schon angeführten Gründen als nahe am Gebirge liegend weniger gut. Der nördliche Theil ist ebenfalls mit Reben besonders mit Sylvanern bepflanzt. Mit vielem Kostenaufwand sind hier hohe Mauern aufgeführt, um die Abdachung nach Norden aufzuheben, was aber vermöge des natürlichen Gefälles nicht ganz möglich ist. Indessen gelingt es doch den Anstrengungen der Kunst, die Natur in etwas zu besiegen, und durch tiefes Rotten und Hervorheben des beliebten rothen Bodens Besseres zu gewinnen.

§. 271. Ueberhaupt deutet sowohl der Ort selbst, als seine Umgebungen, auf eine Wohlhabenheit und Reichthum, den man sonst nirgends als im Rheingau wieder findet. Aus Allem leuchtet hervor,

daß hier der Sitz eines bedeutenden Weinhandels sey, der sich jedoch nicht auf das örtliche Produkt selbst beschränkt, dessen Verhältnisse ich aber nicht weiter berühren will, um keinerlei Interessen zu nahe zu treten.

§. 272. Die Ursache, warum diese Weinlage, der Grein, so vorzüglich ist, liegt allein in der Stellung der Gebirgswand gegen dieß kleine Thal. Diese schließt dasselbe gegen Nordwest so ab, daß die von Norden und Nordwest streichenden Winde, die dem *Weinbaue* oft so nachtheilig sind, unmöglich in diesen Bereich kommen können, sondern darüber hinstreichen. Die einfallenden Sonnenstrahlen können daher ungehindert hier weilen, und eine dem Weinbau so vorträgliche erwärmte Luftschichte bilden. An dieser Bergwand prellen die Strahlen ab, sammlen sich in dem Kessel, und bilden die günstige Temperatur, die durch die hochstreichenden Winde nicht verändert wird.

§. 273. Auf der Höhe des Greins, wo sich der Boden wieder abflächt, sind zwey Weinberge angelegt, die, um bessere Abdachung hervorzubringen, auf der Nordseite mit 12 Fuß hohen Mauern begränzt sind; solche Höhen mit Grund auszufüllen, muß ungeheures Geld gekostet haben. Wie ich schon berührt habe, man staunt, welcher Aufwand hier gemacht wird, um den Weinbergen eine günstige Lage zu geben, und welche kostspielige Bodenbearbeitungen hier vorgenommen werden, um das Möglichste zu erreichen. Es herrscht hier ein hoher Grad von Intelligenz, und alle Mittel und alle Regeln werden hier angewandt, um nach richtigen Prinzipien den Weinbau zu treiben.

§. 274. Wohl könnte man denken, zu was solchen Aufwand? der Boden und das Clima muß den guten Wein machen, allein es ist dem nicht so. Durch das Planiren und Hervorheben des guten Bodens wird der Wein oft um 25 — 50 Przt. verbessert, wodurch die Kosten sich allmählich wieder ausgleichen. Natürlich der Unbemittelte muß davon abstehen, und der lieben Natur alles überlassen; er kann auch sein Produkt weder auf dem Felde noch im Fasse ver-

edeln, und muß dieß den Reicheren überlassen, die eine zeitgemäße Benutzung abwarten können.

§. 275. Dieß beweißt abermal, was schon so oft gesagt wurde, daß der Weinbau eigentlich nur in den Händen der Vermöglichen Gewinnbringend sey, und daß der Arme immer dabey arm bleiben wird.

§. 276. Hinter dem Grein flächt sich ein ungeheures Weinfeld in der Richtung gegen Forst hin rein östlich in schwacher Neigung ab, so daß es fast eben zu liegen scheint. Diese Lage ist größtentheils mit Sylvanern bepflanzt, dagegen die Weinlage gegen Niederkirchen, die ebenfalls flach liegt, ist größtentheils mit Traminern bepflanzt, und hat viel Aehnlichkeit mit der Ruppertsberger Lage. Da die Deidesheimer einen großen Theil der Weinberge auf der Niederkircher Gemarkung besitzen, so kann man dieß als zu Deidesheim gehörend betrachten.

§. 277. Die beste Lage von Deidesheim ist unstreitig der Grein; nach ihm kommt Gränzler, Kalkofen und Mausöhl.

§. 278. Der Boden ist fast durchgehends Sandsteingerölle, und an manchen Orten der ziegelrothe Boden, der überall so beliebt ist. Bey tieferen Einschnitten, die durch Wassergewalten hervorgebracht, wurden zeigt sich ein mächtiges Unterlager von weißem grobkörnigem Sande, das mit thonigen Lagern wieder durchsetzt ist.

Es kommt auch hier an einem Vorhügel des Hauptgebirges gegen Forst zu, Grobkalk vor, wovon die Weinlage, der Kalkofen, seine Benennung hat; wahrscheinlich wurde einmal früher dort Kalk gebrannt, denn jetzt noch wird der Kalk zu Ziegelbrennerein dort gewonnen.

§. 279. Der Rebsatz ist hier Rießling, Traminer und Oestreicher. Der Rießling wird gewöhnlich in guten Lagen, besonders im Grein, wo stärkere Abdachungen sind, gepflanzt; der Traminer dominirt in der Fläche, besonders gegen Niederkirchen; der Oestreicher, der indessen hier ebenfalls eine bedeutende Rolle spielt, besetzt fast durch-

gehends die geringen Lagen, besonders die nach Nordost sich neigenden, was auch ganz zweckmäßig ist.

§. 280. Die neueren Anlagen, besonders die so kostspielig angelegten und sehr tief gerotteten, werden aber durchgehends mit Traminern bepflanzt, für die sich jetzt eine allgemeine Vorliebe ausspricht. Man will auch behaupten, daß nur durch tiefes Rotten der Traminer besonders gedeihe, und eben so daß der Rießling das tiefe Rotten nicht vertragen könne. Warum letzteres der Fall seyn soll, kann ich nicht begreifen, indem jeder Stock dauerhafter werden muß, wenn ihm ein größerer Bereich zur Wurzelausdehnung dargeboten wird.

§. 181. Schnitt, Beholzung, Bodenbehandlung und Sommerbehandlung sind ganz dem in Ruppertsberg angegebenen gleich, daher es überflüßig wäre, das Angegebene zu wiederholen. Natürlich da das Terrain sehr verschiedenartig ist, auch verschiedene Rebsorten je nach Lage gepflanzt werden, ist auch da oder dort die Beholzung etwas höher oder niederer, immer bleibt aber der Karakter des offenen niederen einfachen Rahmenschnittes beybehalten.

Forst,

§. 282. liegt in der Mitte eines Halbzirkels, der durch eine ziemlich hohe Gebirgswand geschlossen, und wie zu Deidesheim von keinem Thaleinschnitte des Gebirges beeinträchtiget wird, wodurch die Wärme sich ungestört sammlen, und wohlthätig einwirken kann. Dieser Halbzirkel flächt sich sanft muldenförmig ein, wodurch besonders eine vortreffliche südliche Exposition entsteht, an die der sogenannte Kirchenbuckel, welches die beste Lage, ist, sich anschließt. Der ganze Halbkreis öffnet sich gegen Südost, und die beiden Flügel desselben springen theils gegen Deidesheim und Niederkirchen, theils gegen Wachenheim und Fridelsheim vor. Dieser geschlossene Halbkreis liegt ganz trocken, und wird von keinem Wiesengrund

durchschnitten, der gewöhnlich in Folge der Bergeinschnitte entsteht, wodurch die Tagwasser in Verbindung mit einigen Quellen ausströmen. Seitwärts davon gegen Wachenheim öffnet sich dagegen eine Bergschlucht, deren Wasserströmungen oft sehr verderblich sind, was besonders in neuerer Zeit der Fall ist.

§. 283. Diese Bergschlucht, die im Hintergrunde Basaltgebilde und lockere Sandsteingebilde hat, führte schon früher quer in diesen Kessel eine ungeheuere Masse von Sandstein und Basalttrümmer, wodurch der sogenannte Kirchenbuckel entstand, unter dem ein großer Theil von Forst liegt. Tiefe Aushöhlungen der vom hinteren Gebirge abströmenden Tagwasser geben an einigen Orten ein genaues Bild der verschiedenen Auflagerungen, die bald aus gelbrothem thonigen Sande, bald aus Sandsteintrümmern, bald aus Basaltkugeln von verschiedener Größe bestehen, welch letztere man hier Pechsteine nennt.

§. 284. An diesem Kirchenbuckel und dessen Nähe haben die Weinberge einen hohen Preiß, so daß nicht selten 25 Ruthen 600 bis 1000 fl. kosten.

§. 585. Der dominirende Satz ist hier fast durchgehends Rießling, selten sieht man Oestreicher, die hier wenig geachtet sind, und etwas Träminer; auch sind einige Anlagen mit Orleans und Ruländer vorhanden.

§. 286. Die Zeitigung der Trauben war hier im Vergleiche gegen andere um acht Täge vorgerückt, welches ein Beweiß eines klimatischen Vortheils ist, der hier statt findet. Der Ruf des Ortes selbst nebst den hohen Güterpreißen stehen natürlich hier im Einklange mit dem ausgezeichneten Produkte.

§. 287. Der Schnitt, Sommerbehandlung, Bodenbehandlung und Beholzung sind gerade wie zu Deidesheim und Ruppertsberg.

§. 288. Der Boden ist derselbe Diluvialboden, der bisher längs dem Gebirge vorkam. Differenzen in dessen verschiedenen Mengungsverhältnissen können hier nicht bezeichnet, sondern blos der Hauptkarakter angegeben werden. Ob der Boden an einem Orte etwas

mehr gelb oder mehr roth, ob an einem Orte etwas mehr Sand, am andern etwas mehr Thon, oder mehr und weniger Steingerölle vorherrschend sey, kann in Bezug auf den Hauptkarakter nicht in Betracht gezogen werden.

Wachenheim,

§. 289. das so ziemlich die klimatischen Verhältnisse mit Forst theilt, allein etwas minder günstige Expositionen hat, bietet dem Zwecke meiner Bearbeitung wenig Bemerkenswerthes dar, indem Schnitt und Behandlung der Deidesheimer und Ruppertsberger gleich ist; allein hier erreicht er seinen Endpunkt, indem mit dem nahe gelegenen Türkheim eine andere Behandlung eintritt.

§. 290. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling; auch findet man ziemlich Oestreicher, die aber in neuerer Zeit weniger Aufnahme mehr finden; die Traminer sind jetzt an der Tagesordnung, und wer hier Weinberge anlegt, versäumt gewiß nicht Traminer dazu zu wählen. Ob diese so allenthalben anwendbar sind, wird die Zukunft lehren.

§. 291. Die Preiße des Bodens stehen hier denen von Forst wenig nach, so daß auch hier 100 Ruthen bester Lage mit 2000 fl. bezahlt werden, was immer als Maasstab für das Produkt zu betrachten ist, das in Betracht der vorgerückten Zeitigung auch allerdings was Gutes verspricht.

§. 292. Ein sehr bedeutender Theil der Gemarkung zieht sich der Rheinebene zu in östlicher Richtung mit sehr schwach südlicher Neigung gegen Fridelsheim, wo ebenfalls nicht unbedeutender Weinwachs ist, und wo besonders Rießling mit Muschbacher Schnitt gezogen wird.

§. 293. Der Boden ist der schon oft bezeichnete Diluvialboden.

§. 294. Das meiste Interesse bieten wohl unstreitig jetzt die

neueren Anlagen auf dem Pechsteinkopfe dar. Dieser Pechsteinkopf ist ein Basaltkegel, der in einer Höhe von 500 — 600 Fuß über Wachenheim das Sandsteingebirge durchbrochen, und in südlicher Neigung abfallend sich dahin ausgedehnt hat.

§. 295. Vor etwa 15 — 20 Jahren griff hier eine unglaubliche Idee Platz, diesen Berg, oder vielmehr diesen Pechsteinkopf der bisher als Walt benutzt wurde dem Weinbaue zu widmen. Man dachte sich viel Ersprießliches von dem vulkanischen Boden, und glaubte in dem Boden allein die Quelle zu einem Nektar zu finden, ohne die klimatischen Verhältnisse in Betracht zu ziehen, die sich jedes Jahr im Verlaufe der Jahreszeiten deutlich demjenigen kund geben, der nur mit einiger Aufmerksamkeit den Gang der Natur beobachten, und vergleichende Beurtheilungen anstellen will.

§. 296. Es ist eine bekannte Sache, daß in solcher Höhe, wo die Winde freier streichen können, wo überhaupt die Luft in beständiger Bewegung ist, immer eine niederere Temperatur herrscht, als in den Thalebenen, wo die Wärme sich, ungestört durch die rückfallende Sonnenstrahlen erregt, verweilen kann. Eben so bekannt ists, daß oft im Frühling, wenn am Fuße des Berges die milde Luft die Vegetation in Thätigkeit ruft, die Gipfel der Berge noch mit Schnee bedeckt sind, und die Vegetation noch in ihrem Schlummer ruht; daß im Spätherbste die Häupter der Berge oft Tage lang ganz weiß mit Schnee überdeckt sind, während in den Thalebenen noch alles freundlich grünet. Ferner, daß in feuchten Frühlings- Sommer- und Herbsttägen die Scheitel der Berge gar oft in Nebel gehüllt sind, die den Boden und die Pflanzen naß erhalten, während unten der Boden durch die warme Luft und Sonne abtrocknet.

Wenn man diese atmosphärilischen Einflüsse mit dem südlichen Karakter der Rebpflanzen zusammen stellt, so findet man leicht die Inconsequenz jener Unternehmung.

Es ist daher kaum zu begreifen, wie in einer Gegend, wo so viele Intelligenz ist, doch solche Anlagen unternommen werden konnten, die eine Masse von Geldmitteln in Anspruch nehmen, und die oft

so kostspielig durch Aufführung von 15 — 20 Fuß hohen Terrassen und Mauern aus Quadersteinen bestehend ausgeführt wurden, so daß einzelne oft schmale Weinberge über 1000 fl. anzulegen kosteten. Allein, wie schon gesagt, nur die besonderen Erwartungen von einem vulkanischen Boden konnten solche Unternehmungen veranlassen.

Noch jetzt sind einige Parzellen unbebaut, obschon sie ihre Eigenthümer schon vieles gekostet hatten, allein diese sahen bey Zeiten ein, daß ein vermehrter Aufwand nicht Früchte bringend für sie sey, daher sie das Aufgewendete lieber verschmerzen wollen, und vorziehen, mit blauem Auge davon zu kommen.

Es ist ferner eine natürliche Sache, daß hier außer der verspäteten Reife auch verminderte Fruchtbarkeit statt finden muß, indem uns schon die Analogie mit anderen südlichen Gewächsen lehrt, daß in einem der Pflanze unpassenden Klima selten die Fruchtbarkeit stattfindet, wie wenn die Pflanze in dem ihr eigenthümlichen Klima sich befindet. Man durchgehe nur einmal die bey uns als Zierpflanzen gezogenen südlichen Gewächse; bei den Meisten finden wir, daß sie Blüthen treiben, allein besonders günstige Umstände müssen schon eintreten, wenn sie auch Frucht ansetzen, oder dieselbe zur Reife bringen sollen. So verhält es sich auch mit den Trauben.

Da diese Pflanze einmal einen südlichen Karakter hat, und nur selten Jahrgänge eintreten, die ihr ganz günstig sind, so ist dieß ein Beweiß, daß sie bey uns nur acclimatisirt, und nicht heimisch ist; nur durch Kunst und durch niederen Schnitt vermögen wir ihre Früchte zur ordentlichen Reife zu bringen, was in südlichen Ländern nicht beachtet zu werden braucht. Dort ist jedes Jahr volle Erndte, während bey uns im Durchschnitt die Trauben nur alle drey Jahre einmal ordentlich reifen, und kaum alle zehn Jahre zur vollendeten Reife kommen. Diese Fehljahre beweisen schon, daß selbst in unserem besten Klima die Traube nicht in ihrer Heimath ist; um wie viel weniger erst mag sie sich in einer Region heimisch finden, in der Schnee, kalte Winde, Nebel und sonstige nachtheilige Einflüsse einwirken.

Wenn hier der Weinstock gedeihliche Früchte brächte, so müßte man auch auf dem Schwarzwalde und im Odenwalde Wein ziehen können. Zwar wollte man mir sagen, daß in sehr guten Jahren ein feuriger Wein da gewonnen werde. Ich will dieß annehmen, allein wie viel solcher guten Jahre werden in einem Jahrzehend zu finden seyn? Stellt man nun die geringen Jahrgänge, die für dieß Lokale ganz gering werden müssen, mit den guten, die hier nur mittelmäßig seyn können, in vergleichende Berechnung, so muß sich in der ökonomischen Bilance ein mächtiger Nachtheil herausstellen.

§. 297 Folgende Thatsachen mögen den Beweiß für meine Angaben führen. Wie ich schon sagte, fand ich bey meiner Anwesenheit (den 1. Sept. 1831) die Trauben in der Nähe von Wachenheim in der Fläche so weit in der Reife vorgerückt, daß man die Oestreicher fast alle genießen konnte, und die Rießlinge waren alle weich, schon süß, und manche fiengen schon an, gelb zu werden, so daß sie als genießbar zu betrachten waren. Bey dem Besuche des Pechsteinkopfes nahm ich meinen Weg an der alten Burg vorbey, die etwa 300 Fuß über Wachenheim an der östlichen Seite des Hauptgebirges liegen mag. Schon in dieser Höhe von 300 Fuß, waren Elblinge noch gar nicht weich zu fühlen, und Oestreicher hatten kaum begonnen sich zu erweichen. In einer weiteren Höhe, etwa 200 bis 300 Fuß höher traf ich bedeutende Traminer-Anlagen, wovon sich noch nicht eine Beere färbte während man in der Thalebene schon welche essen konnte. Etwa noch 100 Fuß höher traf ich eine Rießlinganlage, deren Beeren noch ganz klein und blaugrün waren, so daß man mit Bestimmtheit annehmen konnte, daß diese gegen ihre Thalbrüder um 4 Wochen in der Zeitigung zurück waren. Diese Beispiele mögen die Begriffe so mancher Menschen berichtigen, die da wähnen, nur auf hohen Bergen wachse der beste Wein.

Wohl mögen auch Manche recht haben, wenn sie besondern Werth darauf legen, daß die Weinberge nicht erfrieren, und daher die Höhen vorziehen; allein wenn diese einmal ihre Produkte genauer

prüfen möchten, so würden sie bald finden, wo der Vortheil zu suchen sey.

Daß in solchen Höhen die Reben nicht erfrieren, ist eine Wirklichkeit, die sich hier am besten bestätigte. Im Jahre 1827, wo bekanntlich alle Reben erfroren, die nicht mit Schnee oder Erde bedeckt waren, erfroren keine Reben auf dem Pechsteinkopfe. Der Sommer war bekanntlich dem Weinstocke günstig, und wo der Schnee gehörig deckte, da gab es einen Wein, der noch lange im freudigen Andenken bleiben wird.

Dieser günstige Sommer brachte auch hier eine ordentliche Erndte mit Traminertrauben; allein, wie ich schon berührt habe, die volle Reife verspätete sich, so daß erst nach Martini (den 11. Nov.) gelesen wurde. In dieser Zeit belegte sich der Berg mit Schnee, und die Trauben mußten im förmlichen Winter abgelesen und manche aus dem Schnee hervorgezogen werden; dabey war das Wetter so kalt und stürmisch, daß die Leute kaum mehr zu bewegen waren, die Trauben abzuschneiden.

§. 298. Unterhalb dem eigentlichen Pechsteinkopf noch auf dem Gebiete des Sandsteines, etwa 400 bis 500 Fuß hoch, bildet sich eine förmliche Mulde, deren Seitenwände sich auf 10 Grade eindachen, und welche sich gegen Nordost — d. h. gegen die Thalebene in eine Gebirgsschlucht steil abgehend ausmündet. Dieß heißt das Odensthal, welches von unten bis zu dieser Höhe theilweise mit Reben bepflanzt ist, und zu der schon berührten neueren Unternehmung gehört. Der Schlußpunkt dieser Mulde gehört Hrn. Bürgermeister Wolf aus Wachenheim, der diesen Theil mit vielem Kosten-Aufwande so vortheilhaft wie möglich und mit vielem Kunst-Sinn anzulegen sich bemühte. Wären hier die Elemente nicht zu widerstrebend, so würde diese Anlage als sehr gelungen zu betrachten seyn, denn sie ist wirklich mit Geschmack und Umsicht ausgeführt. Oben am südwestlichen Endpunkte steht ein sehr geräumiges und im schönem Styl erbautes Wohnhaus, das mit seiner Fronte gerade das Odensthal beherrscht. Dicht anstoßend in der Mulde liegen an einem Stück

acht Morgen Traminer Weinberg nach Rheingauer Art mit Pfählen bezogen, die vortrefflichen Holzwuchs zeigen, allein in der Produktion der Trauben zurückstehen.

Am nördlichen Saume dieser Weinlage ist eine breite sogenannte englische Anlage, mit perennirenden Blumen und blühenden Sträuchern angebracht; hinter dieser Anlage erhebt sich ein neugepflanzter Kastanien- und Kiefernwald, beides in der Absicht, um die Nordwestwinde, die hier die schädlichsten sind, abzuhalten; auch sind an mehreren Stellen 8 bis 10 Fuß hohe Mauern aufgeführt, wozu die Steine beym Retten gewonnen wurden; diese Mauern sind aber nur aufeinander bis zu dieser Höhe gelegt, wozu die Menge ausgegrabener Steine regellos aufgethürmt wurden. Das Ganze ist mit breiten Fahrwegen durchschnitten, so daß man überall leicht mit Dünger-Verbesserung beykommen kann. Auch ist eine bedeutende Obstpflanzung neben dem Wohnhause angelegt.

§. 300. Einige hundert Schritte von diesem Wohnhause geht der Basalt zu Tage aus, wo auch die Basaltbrüche sind, welche die Straßen auf mehrere Stunden Wegs mit Material versehen, und durch das Wolfsche Gut abgeführt werden müssen.

Diese Basaltlager bestehen aus lauter eckigen Kugeln, welche mit einer lockeren verwitterten Rinde umgeben sind, und immer genau ineinander passen. Werden diese Kugeln ausgebrochen, so fällt die Rinde ab, welche an der Luft vollends verwittert und die vulkanische Erde bildet, welche von Umbrabrauner Farbe ist, und noch eine Menge kleiner unverwitterter Trümmer von Basalt enthält.

Interessant ist es zu beobachten, wie dieser Basalt nahe an der Oberfläche der Erde nur in Faustgroßen Stücken erscheint, die ebenfalls an einander passen, und daß absteigend in die Tiefe die Bruchstücke an Größe zunehmen, so daß etwa in 10 Fuß Tiefe dieselben Zentnerschwer werden, während die oberen kaum einige Pfunde wiegen. Ich wage hier eine kühne Idee, diese Abstufungen folgendermaßen zu erklären. Sollte sie paradox erscheinen, so bitte ich um nachsichtige Beurtheilung.

Daß diese Basaltmasse als eine glühende weiche Masse aus der Tiefe empor gehoben ist, unterliegt wohl keinem Zweifel; die Ursache dieser stufenweisen Zertrümmerung suche ich lediglich in der schnellen Abkühlung durch neptunische*) Einwirkung, etwa wie wenn man glühendes Glas in kaltes Wasser taucht, wo es ebenfalls durch tausend Querrisse in viele vieleckige Trümmmer zerspringt. Die dem Abkühlungsgegenstande zunächst dargebotene Masse mußte natürlich in kleinere Theile zerspringen, als die von demselben weiter entfernte, daher abstufend die Trümmer immer größer werden, weil tiefer die Wirkung des abkühlenden Körpers nicht so vehement war, daß sie die Masse ebenfalls in kleinere Theile hätte zersprengen können, wozu der natürliche Druck der aufliegenden Masse wohl auch das Seinige beigetragen haben mag.

§. 301. Der größte Theil der südlichen Abdachung des Pechsteinkopfes, der nach Forst gehört, ist mit Reben bepflanzt. Schon auf dem Scheitelpunkte desselben fangen sie an. So hat Jemand den unglücklichen Einfall gehabt, auf der nordöstlichen Seite des Scheitelpunktes mit einer Abdachung von 10 Grad, was das Unpassende noch vermehrt, einen Rießling=Weinberg anzulegen, wo ich nicht hätte Schlehen pflanzen mögen. Hier war es, wo die wenigen Trauben noch so blaugrün wie unreife Schlehen aussahen. Auf der entgegengesetzten südwestlichen Seite dachen sich mehrere Traminer=Weinberge mit Gefällen von 20 bis 30 Graden ab, welche durch einen Kiefernwald gegen die vom Gebirge ausströmende Gebirgsluft geschützt sind. Der Holzwuchs war hier ganz gut und kräftig; allein Trauben sah ich fast gar keine, zweifle auch, daß in den günstigsten Jahren sich viele Früchte ansetzen, da hier das Clima rauh ist, und in solchem Klima, wie §. 297 angegeben, die Fruchtbildung durch die athmosphärilischen Einwirkungen sehr gestört wird.

§. 302. Die Beholzung ist hier etwas höher, fast um das Doppelte, wie in der Ebene; warum? weiß ich nicht, denn gerade

*) Vielleicht auch atmosphärilische Einwirkung.

das Gegentheil sollte hier statt finden. Nur durch die Nähe am Boden könnte Besseres gewonnen werden. Einer der Weinberge war sogar verkehrt abgezeilt. Gegen Süden dacht sich der Berg noch steiler in eine Bergschlucht hinein, so daß viele Weinberge bis 40 Grade (die höchste Abdachung) haben, und von oben bis unten mit Treppen versehen sind. Mehrere sind wieder in kostspielige Terrassen abgetheilt, die alle durch Treppen verbunden sind. Alle diese Weinberge sind mit Traminern und Rießlingen bepflanzt.

§. 303. Ohngefähr 150 bis 200 Fuß tiefer in derselben Gebirgsschlucht in rein südlicher Abdachung von 15 Graden liegt der Muserhang, ein Weinfeld von 15 Morgen. Obschon das Terrain eine äußerst vortheilhafte Exposition hat, und an beiden Enden durch hervorragende Gebirgsvorsprünge wie durch zwey Flügel gedeckt ist, wodurch sich eine vortreffliche Mulde bildet, so ist doch hier ebenfalls die Vegetation noch so weit zurück gewesen, daß kein Traube sich weich fühlen ließ. Wahrscheinlich wirken die Thalwinde aus dem hinteren hohen Gebirge zu nachtheilig auf diesen Punkt. Mir wurde angegeben, daß in guten Jahrgängen hier ein süßer Wein wachsen soll. Diese guten Jahrgänge scheinen mir aber selten zu kommen, wenn man die Zeitigung der Trauben als vergleichenden Maasstab annimmt. Der Rebsatz ist halb Traminer und halb Oestreicher auch etwas Rießling.

§. 304. Man will behaupten, daß, seitdem der Pechsteinkopf und dessen Umgebung vom Walde befreit seyen, sich hier weit mehrere Wetter zusammen zögen und entladeten, wie früher, und viel schädlicher wirkten, als ehemals; ob die durch Entblößung des Bodens vom Walde wirklich das Anziehungsvermögen desselben vermehrt wurde, muß die Erfahrung und Vergleichung gegen frühere Jahre berichtigen.

Daß das Wasser aber verheerender wirken muß wie früher, liegt klar in der Natur der Sache selbst. Wenn sich nämlich die Wolken entladen, so strömt das Wasser ungestört dem Thale zu, und reißt vermöge seiner eigenen Schwere mit sich fort, was diesem Drucke nicht widerstehen kann. Früher, ehe der unglückliche Abholzungs-

sinn für die vordere Gebirgskette (welche sich in großer Linie ausdehnte) realisirt war, konnten wohl die Gebirgs-Wasser nicht so schädlich wirken, weil durch die Bäume dem Wasser mehr Zertheilungspunkte entgegengesetzt wurden, wodurch theils wieder vieles eingesogen, theils zurückgehalten wurde, sich zu sammlen, um als Druckmasse wirken zu können. Jetzt ists aber anders, das Wasser kann schnell abfließen, sich in der Gebirgsschlucht sammeln, und da in furchtbarer Masse hervortreten alles verheerend, was ihm entgegen steht. Schon öfter hat man Versuche gemacht, einen ordentlichen Weg durch diese Schlucht nach den Weinbergen zu führen, allein bis jetzt wurden alle Arbeiten zernichtet. Es wurde ein besonderer Fahrweg gepflastert und eine große Wasserrinne aus Quadersteinen angelegt, allein alles war vergebliche Mühe, das Wasser zerriß Pflaster und Rinne, und führte die schwersten Quadersteine hinweg. Deßhalb fällt es den Weinbergseigenthümern sehr schwer, Verbesserungsmittel auf den Pechsteinkopf zu bringen, und wenn sie Trauben haben, eben so schwer sie herab zu bringen.

§. 305. Zwischen Wachenheim und Türkheim bildet sich ebenfalls eine Mulde, welche durch ein Gebirgsthal, Männert genannt, von Südwest nach Nordost bestrichen wird. Ein gegen die Ebene sich vorlegender Vorhügel bildet eine schöne Exposition, Grehhöll genannt, an den sich weiter vorwärts der Schenkenbühl anlehnt, ein ähnlicher Hügel aus rothem Kießboden mit vielem weißen Quarzgerölle bestehend, mit einer Abdachung von 5 bis 6 Graden, welche beide zu den vorzüglichen Lagen Wachenheims gehören, was schon der Grundwerth beweißt, in dem hier 25 Ruthen mit 300 fl. und noch mehr bezahlt werden sollen.

§. 306. Der Boden davon ist durchgehends Diluvialboden aus Sandsteingerölle.

§. 307. Der Rebsatz ist bey alten Weinbergen der Oestreicher, bey den neuern ist er Traminer.

§. 308. In dem Thalgrunde am Fuße dieser Hügel fand ich

auch einen Weinberg ganz mit der frühschwarzen Traube (Jokobtraube Morillon hatif) angelegt, welche ganz reif waren.

§. 309. Auffallend war mir hier ebenfalls wieder, mit welcher Anstrengung die Weinbergsleute arbeiten, die doch nur 24 kr. Taglohn, und dazu Morgens 7 Uhr und Abends 4 Uhr einen Schoppen Wein bekommen. Es wird nämlich angenommen, daß der Mann im Tage 600 Stöcke bearbeiten muß, sey es nun Hacken oder Rühren. Demnach müssen vier Mann einen Morgen von 100 Ruthen in einem Tage bearbeiten. Die Instrumente dazu sind die bisher gewöhnlichen, außer einem, das man Breitpickel nennt (s. Fig. 31); dieß ist eine 15 Zoll lange, und 8 — 9 Zoll breite Haue mit 3½ Fuß langem Stiele. Sie kostet im Ankauf 2 fl. 6 kr.; dieß Instrument ist eine ungeheuere Maschine, und muß schwer zu handhaben seyn, allein sie fördert auch brav die Arbeit.

Türkheim

§. 310. liegt in einer Thaleinbiegung ziemlich dicht am Sandsteingebirge, das sich hier etwas abflächt, und nicht mehr die vorige Höhe erreicht. Das gebildete Thal, worin auch die Saline liegt und das sich gegen Osten ausmündet, flächt sich hier so stark aus, daß dessen Breite eine halbe Stunde betragen mag.

In dieses Thal schiebt sich quer in der Richtung des Sandsteingebirges ein schmaler Bergrücken von Grobkalk ein, der als eine Zunge des hinteren Grobkalkgebildes von Norden nach Süden eingelegt ist. Bisher zeigten sich längs dem Gebirge nur einige Andeutungen von Grobkalk, es waren immer nur isolirte kleine Punkte, die sich auf das Sandgerölle aufgelegt hatten. Nun aber tritt dieß Gebilde als eine eigene zusammenhängende Formation auf. Zwischen dem Sandsteingebirge und diesem Vorhügel, der mit diesem paralell läuft, bildet sich ein an das große Thal sich anschließendes Seitenthal von etwa 500

Fuß Breite, das größtentheils mit Reben bepflanzt ist, die aber einen Fuß höher beholzt sind, weil sie hier stärker ins Holz treiben, und gar leicht erfrieren.

§. 311. Genannter Kalkhügel heißt der Michelsberg und weiter zurück gegen Ungstein hin der Spiegelberg. Beider Neigungen sind östlich und westlich etwa in 10 Graden. Die Bepflanzung ist mit Rießling und wenig Gutedel. Auffallend war mir hier, daß auf der westlichen Abdachung die reifsten Rießlinge anzutreffen waren, und daß die Gutedel schon braune Flecken als Zeichen ihrer völligen Reife hatten, da sonst überall die westlichen Lagen unter die geringeren gezählt werden. Das niedere Sandsteingebirg nebst der unteren Mulde muß wohl hier diesen klimatischen Vortheil veranlaßt haben.

§. 312. Diesem Berge gegenüber am Fuße des Sandsteingebirges bis zur Waldhöhe hin, in der Richtung gegen Osten, befindet sich eine der besten Lagen, der Forst genannt*), von etwa 30 Morgen Inhalt, und an diesen anstoßend die Mäß, welche einen röthlich und bläulichen sandigen Thon als Boden haben, der so thonhaltig ist, daß man die besten Ziegel davon brennen könnte. Das ganze Gelände ist in Terrassen mit steinernen Mauern abgetheilt.

§. 313. Die geringste Lage auf der Gemarkung ist eine bedeutende nach Osten ziehende Ausdehnung des rechten Flügels der großen Thalmulde, dessen Abdachung rein nördlich ist.

§. 314. Bey Anlegung junger Weinberge wird hier ziemlich tief gerottet, so daß in sandigkießigen Böden auf drey Fuß, und in Steinböden bis vier Fuß tief gerottet wird.

§. 315. Die Bepflanzung der Rebgelände geschieht durchgehends nur mit einer Wurzelrebe, arme Leute legen auch zwey Blindreben, die beym Rotten gleich mit eingelegt werden, wovon die schwächst getriebene künftiges Jahr abgeschnitten wird.

*) Hier soll der Preiß der Weinberge so hoch stehen, daß ein Stock auf einen Gulden manchmal zu stehen komme.

Die Zubereitung der Blindreben, die auf 18 bis 20 Zolle mit etwas altem Holze zugeschnitten werden, ist dieselbe wie auf der ganzen Linie beobachtet worden; d. h. sie werden gebärbelt (§. 15).

§. 316. Das Setzen geschieht eben so, wie zu Edenkoben und Muschbach umständlich angegeben wurde. Die Reben von zwey Zeilen werden in einer einen Fuß tiefen Grube mit den Wurzeln gegen einander gelegt. Die Wurzeln werden aber nur bis etwa auf 5 — 6 Zolle eingekürzt, und beym Setzen werden diese Wurzeln handförmig ausgebreitet, mit fremder Erde umgeben, und das Obere dem Niveau des Bodens gleich gesetzt.

§. 317. Bey Anlegung eines Rebgeländes wird folgende Ordnung und Regel beobachtet. Die Breite der Zeilen oder Gassen wird auf 3½ Fuß angenommen, dagegen die Stöcke werden nur in Entfernung von 3 Fuß der Reihe der Zeile nach eingelegt, wobei die Eintheilung so beobachtet wird, daß in feuchten Böden alle vier Zeilen eine Furche von 4 Fuß Breite, in trockenen Böden aber alle sechs Zeilen eine solche Furche angelegt wird. Diese Furchen werden aber nicht zu Graspfäden gezogen, sondern sie haben nur den Zweck als Gang beym Eintragen des Düngers und beym Austragen der Trauben zu dienen, weßhalb sie auch etwas breiter angelegt werden; auch werden sie weniger sorgfältig gebauet und nie gedüngt, weil die Wurzeln der Reben beym Einlegen auf die andere Seite gerichtet wurden. Im Uebrigen wird der Boden so viel wie möglich vom Unkraute rein gehalten.

§. 318. Mit Türkheim beginnt ein neuer Typus für den Weinbau. Ein neuer Schnitt, der von hier bis Mainz in bedeutendem Umfange sich ausdehnt, bedingt den Kopfschnitt, der in anderen Gegenden noch weiter verbreitet ist. Es wird nämlich ein Kopf dicht am Boden gezogen, aus welchem die künftigen Schenkel und Tragreben gewonnen werden; Es ist dieß die einfache offene Rahmen-Erziehung mit Kopfschnitt.

§. 319. Zu diesem Zwecke werden auch die jungen einjährigen

Stöcke im zweiten Frühjahre ganz dicht am alten Holze abgeworfen, und den Sommer über ihrem freien Wachsthume überlassen.

§. 320. Im dritten Frühjahre werden die Triebe auf ein, höchstens zwey Augen angeschnitten, und im Sommer auf ein Fuß Höhe abgeschnitten, so daß jeder Stock einen kleinen Busch vorstellt.

§. 321. Im vierten Jahre werden 3 bis 4 Knebel (Zapfen) von drey Augen angeschnitten, und entweder sogleich mit dem nöthigen Holze bezogen, woran man die jungen Triebe heftet, oder bey schwächerem Triebe giebt man jedem Stocke ein Pfählchen, woran im Sommer die jungen Triebe aufgebunden werden.

§. 323. Im fünften Jahre, wo der Weinberg in seinem vollen Bestande erscheint, werden dem Stocke drey Ruthen von 1½ bis 2 Fuß Länge nebst einem Knebel von zwey Augen angeschnitten, welche fächerförmig an den Balken mit Weiden geheftet werden. Sind die Stöcke noch schwach, so werden 2 Ruthen und 2 Knebel angeschnitten.

In der folgenden Zeit werden die durch das Aufziehen der jungen Ruthen sich bildenden Schenkel immer wieder abgeschnitten, und aus den Knebeln junge Ruthen angezogen. Dahingegen in Letten-Böden, wo der Stock wenig Bodenholz treibt, müssen im Nothfalle Biegel (kleine Bögen) gemacht und die auf die Latte gelegt werden, nebst einem Knebel unter der Latte, damit man den Stock immer zurück bringen kann.

§. 324. Diese Erziehung nähert sich so ziemlich der Muschbächer und der Ruppertsberger Methode; von der letzteren unterscheidet sie sich dadurch, daß dort kurze Schenkel gezogen werden, worauf die Tragreben gesetzt werden, und hier keine Schenkel gehalten, sondern die Tragreben unmittelbar aus dem Kopfe oder dicht am Kopfe gezogen werden.

§. 325. Die Sommerbehandlung ist folgende: Vor dem Blühen wird ausgebrochen, und so viel wie möglich die unnöthigen und untragbaren Reben entfernt. Nach dem Blühen werden die auf dem

Boden liegenden Ruthen mit Stroh an die Latte geheftet*), und diejenigen Reben, welche aus den oberen Augen zu stark getrieben haben, werden abgeschnitten, d. h. gegippelt, damit die Säfte, in die tiefer stehenden Augen gedrängt, dort kräftigere Schosse treiben können. Gegen Ende Augusts wird nochmal mit Stroh aufgebunden, und was hier eigenthümlich ist, an jedem Stocke werden die belaubten Triebe in zwey auch drey Bündel in der Höhe von einem Fuß von der Latte mit Stroh zusammen gebunden und abgeschnitten, was man Laubschneiden heißt, das aber von dem Laubschneiden anderer Orte verschieden ist. In Thalebenen, wo der Vegetationstrieb stärker ist, auch die Weinfelder etwas höher beholzt sind, werden die jungen Triebe auch wohl in anderthalb Fuß Höhe, von der Latte an gerechnet, abgeschnitten.

§. 325. Diese Behandlung ist für das Auge recht hübsch, für die Abtrocknung des Bodens und die Zeitigung der Trauben recht zweckmäßig; dadurch daß die Gassen schön offen gehalten sind, kann die Sonne allenthalben besser eindringen, und besonders kann die Luft den Boden besser abtrocknen. Unterdessen wird durch das Zusammenbinden auch manche Traube unter das Laub versteckt.

§. 326. Der dominirende Rebsatz ist hier der Oestreicher, dann Traminer und etwas Gutedel, der hier zu Ende geht, und weiter unten nicht mehr als Rebsatz vorkommt. In den vorzüglichsten Lagen im Kalkboden, z. B. Michelsberg und Spiegelberg, werden Rießlinge gepflanzt, welche da vorzüglich gedeihen, denn ich sah nirgends fast so reife Rießlinge wie hier auf der westlichen Seite des Michelsberges.

---

*) Das Binden mit Weiden heißt hier Heften — in Wiesloch und an anderen Seilen. Das Binden mit Stroh heißt hier Aufbinden — in Wiesloch und anderen Orten Heften. Das Ordnen der Beholzung und Anbinden mit Weiden heißt hier Kammerten — in Wiesloch u. a. a. O. Richten. Das Abschneiden der jungen Triebe heißt hier Gippeln, auch Laubschneiden — in Wiesloch u. a. a. O. Köpfen. Einen jungen Weinberg mit Holz zu beziehen heißt hier Aufziehen — in Wiesloch u. a. a. O. Aufschlagen.

§. 327. Ich muß hier einen Gegenstand berühren, der bisher meine ganze Aufmerksamkeit in Anspruch nahm, und zu dessen richtigen Erforschung ich mir alle erdenkliche Mühe gab, ohne damit völlig ins Reine kommen zu können. Es betrifft die Frage „giebt es zweierley Rießlinge?“ Wenn man dem allgemeinen Volksglauben beitritt, so ist die Antwort Ja. Ich habe nun das ganze Vaterland des Rießlings, von Deidesheim bis Rüdesheim bereißt, und habe dabey mein vorzügliches Augenmerk auf diesen Gegenstand gerichtet, und noch bin ich damit nicht im Reinen. Gerne schließe ich mich bey solchen Gegenständen der öffentlichen Meinung an, denn sie ist gar oft die Stimme der Wahrheit, und der zwar hier nicht ganz passende Wahlspruch vox populi, vox dei, ist bey solchen Beurtheilungen immer mein Leitstern.

Dessen ungeachtet sprechen Beweisgründe und Beobachtungen dafür, daß es keine zweierlei Rießlinge giebt, was ich nachher näher entwickeln werde.

Die Unterscheidungs-Karaktere des Klein-Rießlings und Grob-Rießlings sind folgende: Bey Ersterem ist das Blatt fünflappig, die Lappen ziemlich spitz, die Farbe lichtgrün das ganze Jahr hindurch, die Traube nicht dicht, sondern mehr zottlich, kleinbeerig, und wie das Laub auch im unreifen Zustande gelblich. Auch soll die Traube gewürzreicher schmecken. Bey Letzterem ist das Blatt ebenfals fünflappig mit stumpferen Lappen, die Farbe dunkelgrün das ganze Jahr hindurch, die Traube ist dicht dunkelgrün und etwas großbeerig, oft so ineinander gedrängt, daß manche Beeren durch die nebenstehende breit gedrückt werden. Der ganze Habitus der Pflanze ist kräftiger und fetter, als beym Kleinrießling; er ist in der Wingertssprache Mast. Die Angabe dieser Karaktere fand ich ganz richtig, fand fand aber zugleich, besonders auf dem Spiegelberge, an mehreren etwas hochgezogenen Stöcken, beide Karaktere so vollständig auf einem Stocke wiedergegeben, daß all mein Glaube an zweierlei Rießlinge verschwinden mußte; daher mein Urtheil dahin geht, daß

Verschiedenheit einzig von der Localität oder dem Boden abhängig sey. Metzger sagt auch in seinem „Rhein. Weinbau" pag. 87: „Häufig wird der kleine Rießling in etwas fet„tem Boden für den Grobrießling gehalten. Es ist überhaupt schwer, „sichere Unterscheidungszeichen von ihm anzugeben, er scheint eine Spiel„art zu seyn, die etwas kräftiger wächst, und gar leicht sich ausar„tet ꝛc."

Das Bezeichnendste ist mir, daß der Kleinrießling einen magerern Wuchs und eine lichtere Farbe hat, während der Grobrießling immer fett und kräftig erscheint. Ist dieß nicht schon ein Fingerzeig, daß theils der Standort, theils die Individualität manches Stockes solche Abweichungen bedinge. Warum giebt es denn nur an dem Haardtgebirge zweyerley Rießlinge, und in andern Gegenden kennt man sie nicht. So z. B. in der ganzen Umgegend von Worms, wo der Grobrießling seine Heimath hat, weiß man nichts von Kleinrießlingen. Im ganzen Rheingau kennt man nur einerley Rießling, den Kleinrießling, ausgenommen in Rüdesheim sagte man mir, daß es auch hier Grobrießlinge gebe, daß man sie aber nicht liebe, indem sie vor der Reife gerne als ganze Trauben vom Stocke fallen. Dieselbe Klage führen die Haardtbewohner gegen die Kleinrießlinge; sie klagen bey diesen über das Abfallen der Trauben, daher sie suchen Grobrießling-Reben aus der unteren Gegend anzupflanzen. Was soll man nun dazu sagen, wenn diese die Kleinrießlinge verachten, und jene die Grobrießlinge. Bey genauerer Prüfung wird sich die ganze Sache wie bey dem Sandtraminer verhalten.

Den auffallendsten Beleg lieferte aber eine Rießling-Anlage des Herrn von Babo in Weinheim. Da bekanntlich an der Bergstraße in den Rießling-Orten die Kleinrießlinge zu Hause sind, so wollte Hr. v. Babo auch einen Weinberg mit Grobrießlingen anlegen, wozu er absichtlich die Reben aus der Gegend von Karlsbach kommen ließ, wo diese besonders zu Hause sind. Als der Weinberg tragbar wurde, so fand er, daß die gehofften Grobrießlinge genau dieselben waren, wie sie in Weinheim und der gan-

zen Bergstraße unter dem Namen Kleinrießling oder Gewürzrießling bekannt sind.

Ein zweiter Beleg mag ebenfalls die Ansicht von diesen vermeintlich zweierlei Rebensorten widerlegen. Unsere Rießling-Reben in Wiesloch kamen ursprünglich alle aus der Gegend von Karlebach, sind also Grobrießlinge; inzwischen aber legte jemand einen Rießling-Weinberg an, wozu er die Reben aus Laudenbach — wo der Gewürzrießling besonders zu Hause seyn soll — kommen ließ. Bevor Metzger seinen Rheinischen Weinbau schrieb, kam er hierher, um verschiedene Traubensorten aufzunehmen. Ich machte ihn auf diesen verschiedenen Rebsatz aufmerksam, und wir giengen kurz vor Herbst dahin, um diese Laudenbacher Rießlinge mit den übrigen, hier gezogenen, zu vergleichen. Wir gaben uns alle erdenkliche Mühe, durch Vergleichung der Trauben und Blätter eine Verschiedenheit zu erkennen, waren aber nicht im Stande eine Differenz herauszufinden.

Noch einen dritten Beleg. In meinem Bockwingert habe ich einen breiten Rasenpfad von 6 Fuß, auf beiden Seiten mit einer Rosenallee begränzt, angelegt, zwischen welche aber Rebstöcke gepflanzt sind. Diese, durch ihre Umgebung in ihrer Ernährung aus dem Boden beeinträchtigt, nahmen ganz den Karakter des Kleinrießlings an, während die Andern Grobrießlinge im vollsten Sinne blieben. Sie hatten ein lichteres Ansehen, zottliche Trauben und waren gelblich.

Ich machte mir nun dieses Jahr den Spaß, einen Traubenkenner, der besonders mit den Verschiedenheiten am Haardtgebirge bekannt ist, dahin zu führen, und ihm zu zeigen, wie die zweierlei Rießlinge, die ich da angelegt, sich so karakteristisch unterschieden. Er, als ein Verehrer der Ansicht über die zweierlei Rießlinge, freuete sich, hier einen Beweis für seine bisherigen Behauptungen zu finden, und suchte mir die Verschiedenheit der Karaktere zu beweisen. Als ich ihm aber sagte, und ihn versicherte, daß der ganze Weinberg nur mit einerlei Reben, die aus Karlebach abstammen,

bepflanzt wäre, da fielen seine Deductionen mit einemmale in die Brüche, und er mußte natürlich verstummen. Wenn wir diese Beweise und diese Belege zusammenstellen, können wir denn noch an das Bestehen von zweierlei Rießlingen glauben?

§. 331. Das Nachbessern ausgehender Stöcke in alten Weinbergen geschiehet hier auf eine, von dem Verfahren der angegebenen Orte, abweichende Art. Es wird nämlich, wo möglich, eine Knebelrebe genommen, welche nicht gedreht wird*), sondern in einem halben Bogen in 6 bis 8 Zoll Entfernung vom Stocke in den Boden 12 bis 15 Zoll tief eingesenkt, und an dem beabsichtigten Punkte gerade aufgebogen, und auf zwei Augen abgeschnitten, woraus nachher ein Kopf gezogen wird. Kann man keinen Knebel haben, so nimmt man einen auf dem Kopfe sitzenden Schenkel, dreht ihn sorgfältig an seiner Basis, und biegt ihn so in den Boden ein, daß eine junge Rebe an dem bezeichneten Punkt zu stehen kommt. Kann man keinen solchen Einleger haben, so ersetzt seine Stelle ein kräftiger Wurzelstock.

Die Einleger werden durchschnittlich im Hacken gemacht, weil die Erfahrung lehrte, daß solche Stöcke besser gedeihen, als wenn sie im Spätjahr eingelegt werden, was auch Viele thun.

§. 332. Die Beholzung ist dieselbe, wie in Muschbach angegeben worden; auch ist die Berechnung als dieselbe anzunehmen. In den Niederungen, wo die Beholzung etwa einen halben bis ganzen Schuh höher ist, kann man in der Berechnung etwa einige Gulden mehr annehmen.

In der Höhe werden gewöhnlich 3 bis 3½ Fuß, in den Niederungen 4 Fuß lange Stiffel angewendet.

§. 333. Die Boden-Behandlung ist dieselbe, wie in Ruppertsberg angegeben, nur wird einiges anders benennt. Der Reihe nach folgt Hacken, Rühren, Schaben und Zuwerfen.

*) Bekanntlich wird die Rebe, da wo sie angewachsen ist, umgedreht, ehe man sie in den Boden legt, damit sie sich besser abwärts biegen läßt, und nicht bricht oder abspringt.

§. 334. Die Weinbergs-Arbeit wird hier gewöhnlich in Accord gegeben, und da wird für den Morgen à 100 Ruthen bezahlt:

für Schneiden	3 fl.	—	kr.
» Hacken	3 »	30	»
» Rühren	3 »	—	»
» Schaben	3 »	—	»
» Zuwerfen	1 »	40	»
	14 fl.	10	kr.

Die weitern Arbeiten werden im Taglohn versehen, wofür pr. Tag 24 kr. nebst zwey Schoppen Wein gegeben wird.

§. 335. Das Düngen geschieht in der schon oft angegebenen Ordnung, bedarf also keiner näheren Erwähnung, auch werden die jungen Weinberge im zweyten Spätjahr schon gedüngt, wie es in der ganzen Gegend fast allgemein üblich ist.

§. 336. Die Instrumente zum Bebauen des Bodens sind dieselben, wie zu Muschbach angegeben ist, nur mit dem Unterschied, daß hier kein Wiesenbeil mehr angewendet wird; auch wird hier die §. 312 angegebene breite Haue, der Breitpickel, zur Bodenarbeit gebraucht.

Ungstein,

§. 337. das auf der südöstlichen Seite des großen Türkheimer Thals liegt, wird von niedern und ziemlich flachen Grobkalkhügeln auf der Nord- und Westseite umschlossen. Der nördliche Flügel dieses großen Thals springt in ziemlich flacher Abdachung gegen die Rheinebene, in östlicher Richtung bis gegen Herbolsheim vor, bildet eine gute südliche Exposition von etwa 8 Grad, und macht damit den Schluß der von Landau bis hierher sich immer ähnlichen Gebirgs- und Diluvialformation.

§. 338. Die besten Lagen sind rein südlich, und werden Koppner, Weilberg nnd Langsteeg genannt, deren Boden aus

Kieß und Letten besteht. Eine rein östliche, an den Grobkalk sich lehnende Lage, die Rotherde genannt, welche ganz dunkelrothen Boden hat, soll einen besonders süßen und milden Wein geben.

§. 339. Der Rebsatz ist fast durchgehends Oestreicher und Traminer, welche in den Weinbergen immer gemengt vorkommen, auch habe ich öfters den großen Gutedel angetroffen. In den neueren Anlagen werden blos Traminer gepflanzt. In den westlich liegenden, gegen Türkheim sich hinziehenden Kalkweinbergen, wird auf guten Expositionen größtentheils Rießling gepflanzt, der aber hier, wie am Spiegel- und Michelsberge, das Nachtheilige gegen sich hat, daß er in nassen Jahrgängen, besonders wo die Kalktrümmer vorherrschend im Boden sind, gar zu gerne gelb wird, was seine Fertilität sehr beschränkt. Auch darf in diesen Lagen, sogleich nach dem Aushauen, kein Weinberg wieder angelegt werden, ohne drey bis vier Jahre mit Klee bepflanzt zu ruhen, sonst ist er nicht aufzubringen, mag man auch düngen und Besserungsmittel anbringen, so viel man will.

Bei den andern Lagen, wo Kießboden ist, hat man dies Zuwarten nicht nöthig, sondern man darf nur den Boden umstürzen und etwas düngen, so ist er wieder so tragbar wie zuvor. Woher mag wohl dies kommen, oder wie mag dies zu erklären seyn?

§. 340. Die Boden-Behandlung, Schnitt und Beholzung sind dem naheliegenden Türkheim ganz gleich; jedoch werden hier bei einer jungen Anlage schon mehr Reben eingerottet, wie dorten, was zu Kahlstadt schon zum allgemeinen Gebrauche geworden ist.

§. 341. Die Kopferziehung wird hier besonders bey jungen Weinbergen beobachtet. Ich sah ein 3jähriges Rott mit Traminern, Sylvanern und Gutedeln angelegt, was ganz nach den Prinzipien des Bockschnitts behandelt war, und wo manche Stöcke so voll Trauben waren, daß man glaubte, man habe sie dahin gebunden. Bey diesen war die Reife ausnehmend vorgerückt.

§. 342. In der Fläche, nahe an Ungstein sich anschließend,

wird auch etwas rother Wein gebaut, und zwar auf eigene Art. Wenn nämlich das Weinfeld 4 oder 6 Zeilen hat, so werden die zwey äußeren Zeilen doppelt so hoch, wie die inneren nach gewöhnlichem Schnittt beholzt, und mit drey auch vier Latten aufsteigend bezogen. An diese werden, je nach Umständen, so viele Biegel gezogen, als möglich anzubringen sind, um dem Rebstocke eine starke Ausdehnung zu geben, und den möglichsten Ertrag abzugewinnen. Bey solch angelegten Weinfeldern ist es aber gebräuchlich, daß diese Endzeilen vier Fuß von der Gränze angelegt werden müssen, um dem Nachbar die Sonne nicht zu nehmen. Der Rebsatz ist der große Burgunder.

§. 343. Nächst diesen fand ich auch einen Weinberg ganz mit Farbtrauben (teinturier) angelegt, welche alle schon sehr schwarz waren, und äußerst voll hingen, auch ziemlich süß schmeckten *). Schade daß diese Traube bey uns nicht den Grad von Süßigkeit erreicht, wie es im südlichen Frankreich der Fall ist. Man würde aus ihm den besten rothen Wein gewinnen können, da jeder aus einer Beere gedrückte Tropfen schon roth gefärbt ist, was keiner andern schwarzen Traubensorte eigen ist. (Der beliebte und süße Roussillon-Wein soll aus dieser Traube gewonnen werden.)

Kahlstadt.

§. 344. Die Umgebungen von Kahlstadt nehmen einen ganz veränderten geognostischen Karakter an, wie die ganze bisher beschriebene Gegend. Obschon das Ganze eigentlich ein Seitenthal des gro-

---

*) Siehe Metzger p. 72. 3te Bemerkung. Ich glaube selbst daß es einen süßen Färber giebt, denn ich staunte nicht wenig, als ich einige Beeren kostete, daß diese süß und angenehm waren. Ich führte sie mit dem Gedanken zum Munde, daß sie mir die Zunge recht zusammenziehen würden, was aber keineswegs der Fall war.

ßen Türkheimer Beckens ist, das sich auch dahin ausmündet, so ist doch sein Karakter von allem bisherigen außerordentlich verschieden. Der Ort liegt in der Mitte eines Kessels, und ist nördlich und westlich von Grobkalkhügeln umschlossen. Südlich und östlich zeigt sich wieder Sandsteingerölle, das aber mit dem Gebirge nicht zusammenhängend, sondern durch den Grobkalk davon abgeschnitten ist. Ob der Grobkalk auf dem Kieslager aufgelagert ist, und sich wie bey Türkheim eingeschoben hat, kann ich nicht angeben, wahrscheinlich ist es aber. Nördlich sind einige Kalkmergellager anstehend. Das Innere des Kessels ist wieder sehr wellenförmig, so daß wenige anhaltend günstige Expositionen vorhanden sind, und bald diese bald jene Sonnenlage hervortritt. Das Sandsteingebirge, das bis hierher eine Hauptrolle in Bezug auf das climatische Verhältniß hatte, tritt hier ganz zurück, wird niederer, und hat keinen Einfluß mehr auf diese Weinlagen.

§. 345. Die besten Weinlagen sind Hiebbaum und Steinäcker mit nur 4 Grad Abdachung. Beide haben starken Kiesboden mit Thonmergel, sind südlich; ferner Horn, mit Abdachung von 8 Grad, ist Grobkalkgebilde, südöstlich.

§. 346. Das Rotten geschieht durchschnittlich im Frühjahr nur zwei Fuß tief, bei schwerem kießigem Boden etwas tiefer. (Im leichten Kalkboden sollen die Weinberge nicht so gut werden, wenn tief gerottet ist, sie sollen frühzeitig abgängig werden!)

So wie bey Türkheim angegeben, müssen auch hier die ausgehauenen Weinberge 4 bis 6 Jahre ruhen und mit Klee bepflanzt werden, wenn sie tragbar werden sollen.

§. 347. Die Instrumente zur Bodenbearbeitung sind den bisher angegebenen gleich, welches besonders daher kommt, weil sie alle von Hardenburg hinter Türkheim im Gebirge, wo ein Hammerwerk ist, bezogen werden.

Beym Rotten der Kalklagen werden alle Steine herausgeworfen und als unnütz und schädlich betrachtet.

§. 348. Das Bepflanzen der Weinberge geschieht

größtentheils mit Wurzelreben, die durch das schon beschriebene Bärb-len gewonnen werden.

Allgemein werden die Reben eingerottet, und dabey folgenderweise verfahren: Das Feld, das zum Umstürzen bestimmt ist, wird im Spätjahr gut gedüngt, dann im Frühjahr zwei Fuß gut gerottet. Das ganze Feld wird nun in 3½ Fuß breite Rottgräben eingetheilt. Wenn der erste Graben ausgeworfen ist, so wird die Erde des zweiten Grabens in den ersten Lagerweise gebracht, so daß das Obere im Graben zu Unterst, und das Untere nach Oben kommt. Ist dieser Graben ganz fertig, dann wird eine Schnur queer übergespannt, die Erde nach dieser Schnur schief abgestochen, und mit einem Maaße längs der Schnur die Punkte von 3½ Schuh Entfernung angezeigt, wozu man ein schwaches Pfählchen steckt. Nach diesem wird an dem bezeichneten Punkte ein kleines Grübchen in die Erde gemacht, und in dieses eine Wurzelrebe gelegt, und mit der nebenstehenden oberen Erde des folgenden Grabens etwas festgedrückt. Wenn dies geschehen, dann wird der neue Graben eingestürzt, und so fortgefahren, bis das ganze Stück fertig ist. Auf diese Art kommen die Stöcke alle ins Quadrat von 3½ Schuh zu stehen. Zu bemerken ist noch, daß die Reben fast 2 Zoll unter das Niveau des Bodens gesetzt werden, weil sich der Boden nach den ersten Tagen um so viel zusammensetzt; auch wird keine fremde Erde zum Setzen genommen.

§. 349. Die Behandlung in den drei nächsten Jahren ist dieselbe, welche in Türkheim näher beschrieben worden.

§. 350. Die Behandlung in späteren Jahren ist ebenfalls dieselbe, mit der Abweichung, daß nebst den drey fächerförmig aufgebundenen Reben noch drey Knebel von zwey Augen und ein bis zwey Kopfknebel gehalten werden, um die sich bildenden Schenkel immer wieder abwerfen und Tragreben aus dem Kopfe gewinnen zu können. NB. Der Schnitt wird wie längs der ganzen Haardt unter dem Daumen geführt.

§. 351. Die Sommerbehandlung ist dieselbe wie zu Türkheim, jedoch mit dem Unterschiede, daß die grünen Ruthen nicht in

zwey bis drey Bündel über der Latte gebunden werden, sondern über der Latte offen sind, was ich für besser halte, indem dadurch der Sonne und Luft mehr Zugang zu den Trauben gestattet wird.

Ich kann nicht umhin, der hiesigen Sommerbehandlung das verdienteste Lob zu zollen, indem sie mit besonderer Aufmerksamkeit und Nettigkeit gehandhabt wird. Nirgends auf der ganzen Route von Landau bis hierher, fand ich den Boden so reingehalten, und die Zeilen so schön aufgebunden wie hier. Die Linien waren fast alle so egal in gleicher Höhe wie mit der Scheere geschnitten, so daß man sie in einiger Entfernung für Einzäunung französischer Gartenanlagen hätte halten können.

§. 352. Die abgehenden alten Rebstöcke werden durchschnittlich mit Einlegern, im Nothfalle auch durch Wurzelreben nachgebessert.

§. 353. Der Rebsatz ist größtentheils gemengt aus Rießling, Traminer und Sylvaner, auch etwas Gutedel; indessen giebt es auch viele Weinberge mit einzelnem Rießlingsatze, deßgleichen viele mit Sylvanern, besonders im Sandboden. Daß auch hier die neueren Anlagen blos mit Traminern angelegt werden, ist natürlich, denn es gehört zur jetzigen Mode der Gegend. Nebst diesen wird auch hier Burgunder gepflanzt, und manches Fuder rother Wein erzogen, der in gutem Rufe steht. Herr von Verschaffelt, der bedeutendste Gutsbesitzer hier, kann aus seinem großen umfassenden Weinlager vortreffliche Proben abgeben. Diese Traube wird hier allgemein mit dem Namen Möhrchen bezeichnet, und ist wahrscheinlich der kleine Burgunder (Morillon noir).

§. 354. Der gewöhnliche Preiß der hiesigen Wurzelreben, die aber größtentheils gemengt sind — wie zu Türkheim — ist 40 bis 48 kr.; derselbe von Blindreben ist gewöhnlich 8 kr. pr. 100. Die reinen Traminer Wurzelreben werden immer um 15 kr. theurer verkauft.

Hier ist es nicht gebräuchlich im Herbst das Laub von den ein-

gelegten Blindreben abzuschneiden, wie zu Ruppertsberg und Umgegend geschieht.

§. 355. Die Beholzung ist dieselbe wie zu Muschbach berechnet und zu Türkheim angegeben ist. Wie mir bemerkt wurde, kommt aber dieselbe um einige Gulden wohlfeiler, indem das Hundert Stiffel nur 2 fl. 42 kr. und daß Hundert Latten nur 5 fl. kosten soll, folglich statt 20 fl. nur 18 fl., was vielleicht auch von der Stärke des Holzes abhängt.

§. 356. Das gewöhnliche Unkraut ist Kreuzkraut, Wintergrün und Nachtschatten (Solanum nigrum).

§. 357. Die Boden-Behandlung ist dieselbe, wie sie zu Türkheim bezeichnet worden ist.

§. 358. Das Düngen geschieht alle drei Jahr in der Regel. Da aber die Reben nicht so wie an andern Orten gegeneinandergesetzt sind, sondern jede ihren eigenen Bereich hat, so muß auch zu Jeder Dünger gebracht werden, was auf folgende Art geschieht. Das Düngen in langen Gräben ist hier beybehalten, und wird folgenderweise behandelt: wenn ein Graben 8 bis 9 Zoll tief ausgehoben ist, so wird die Erde auf beiden Seiten ausgeworfen, so daß die nächste Gasse davon bedeckt wird; es wird also die dritte Gasse wieder ausgehoben, und so fort immer eine übersprungen. Wenn nach drei Jahren wieder gedüngt wird, so wird immer die übersprungene Gasse ausgehoben, und die Erde auf die vor drei Jahren gedüngte Gasse geworfen, und so immer abgewechselt.

Junge Weinberge werden erst im zweiten und dritten Jahr gedüngt, es wird aber an jedes Stöckchen eine kleine Grube gemacht, und mit Dünger angefüllt.

§. 359. Hier ist es ortsgebräuchlich, daß die Weinberge nicht im Accord, sondern im Taglohn gebaut werden. Der Taglohn ist 24 kr. nebst Wein nach Belieben.

§. 360. Der Verkaufspreis der Weinberge bester Lage ist pr. Morgen à 100 Ruthen ca. 500 fl., welcher in guten Jahrgängen 1½ bis 2 Fuder Wein liefert.

§. 361. Hier traf ich die Vorläufer der Bockschnitt-Erziehung an, indem eine ziemliche Parthie kleiner Bockwingerte, die ganz nach den Regeln dieser Schnittmethode erzogen, hier vorhanden sind. Der Rebsatz ist aber nicht Rießling, sondern durchgehends Sylvaner und etwas Traminer, die auf magerem Sandboden vortrefflich gedeihen. Ich staunte hier den 2. Sept. 1831, so vorgerückten Grad der Reife an solchen niederen Stöcken anzutreffen, denn die Trauben waren so gesund, ohne eine faule Beere, und waren so durchscheinend und so schön gelb und reif, dabey so süß und wohlschmeckend, daß man den Wunsch nicht unterdrücken konnte, alles möchte hier zu Bockwingerten angelegt seyn. Nicht weniger staunte ich, welch große ausgebildete Trauben an so kleinen, gegen die andern erbärmlich anzusehenden Stöcken hingen, und welche Fruchtbarkeit zu erkennen war.

Bey der Sommerbehandlung — welche später umständlicher angegeben werden wird — werden die jungen Ruthen auf zwey, und wo der Stock stark ist, auf drey Büschel zusammengebunden, und in der Höhe von 2 Fuß, höchstens 2½ Fuß abgeschnitten.

Das Alter dieser Sandwingerte soll durchschnittlich auf 25 Jahre anzunehmen seyn.

Diese Weinfelder, die in kleinen Parcellen daliegen, gehören gewöhnlich armen Leuten, die kein Holz kaufen können.

Ein Beweis aber, daß die Armuth auch manchmal was Gutes fördert, giebt folgende Thatsache. Hr. Hofgerichtsrath von Verschaffelt kauft jedes Jahr eine Menge Wein als Trauben, welche dann nach Oertlichkeiten sortirt werden. Natürlich bringen die armen Leute diesen Bockwein ebenfalls dahin, welcher da besonders und allein gethan und gekeltert wird. Diesen Wein sollen die Frankfurter Kaufleute immer als den besten herausstechen, was mir von jemand aus dem Hause (sub rosa) als bestimmt angegeben wurde.

§. 362. Die Keltern sind hier, wie auf der ganzen Route, außer den eisernen Keltern, die gewöhnlichen großen hölzernen Schraubenkeltern mit einer Holz-Schraube. (Fig. 34.)

§. 363. Es mögte nicht uninteressant seyn, hier einer Kelter zu

erwähnen, die den Vortheil für sich hat, daß sie sehr schnell arbeitet. Sie befindet sich bey Hrn. v. Verschaffelt und ist die Erfindung eines Franzosen, Thomas Revillion, welcher von der Gesellschaft zur Aufmunterung für Nationalindustrie in Paris die silberne Medaille erhielt *). Diese Kelter, die ich Sargkelter nenne, besteht aus einem langen, horizontal auf einem Gestelle liegenden Kasten aus 3 bis 4 Zoll dicken Bohlen zusammengefügt und mit Eisen gut beschlagen. Er hat die Größe, daß man ein Fuder Trauben darin pressen kann. Oben auf der Mündung des Sarges sind eiserne Bolzen angebracht, welche durch Queerhölzer gehen, die das Ganze schließen, wenn es gefüllt ist. An den beiden Enden des Kastens sind zwey dicke Bretter nebst einigen Würfeln, die nach Bedürfniß der Masse eingeschoben werden, welche durch zwey armsdicke eiserne Schrauben gegen den Mittelpunkt geschoben werden, und so von beiden Seiten pressen. Diese Schrauben werden durch zwey Schwungräder in Bewegung gesetzt, die 6 Fuß im Durchmesser haben. Diese Räder sind mit ein Fuß langen hölzernen Zapfen an ihrem Rande versehen, welche der Arbeiter bey deren Bewegung in die Hand nimmt. Diese Schwungräder, die nur langsam bewegt werden, sind eigentlich nichts als ein ununterbrochener Hebel, der von zwey Seiten auf den Mittelpunkt wirkt. Das Pressen soll sehr schnell und äußerst kräftig von Statten gehen, da man jedoch hierin die Masse nicht schneiden kann, so wird dieselbe herausgenommen und auf der großen Schraubenkelter nochmals nachgepreßt. Die Erklärung der Zeichnung Fig. 32. 33. wird die Wirkung der Maschine versinnlichen.

No. 1. Die Seiten-Ansicht der Sargkelter.

No. 2. Die Ansicht von oben, wovon die Hälfte mit dem Deckel geschlossen, die andere Hälfte offen ist, um die innere Einrichtung des Sarges zu sehen.

aa. Die Mutter von Messing, wodurch die eiserne Schraube geht.

---

*) Man sehe Bulletin de la société d'encouragement etc. 27gr. Jahrgang. Paris 1828.

bb. Ein dickes Brett, das auf vier Seiten abgeflächt ist, und auf die Traubenmasse drückt.

cc. Einer der Würfel, welche aus hartem Holze verfertigt, eingeschoben werden, wenn die Masse etwas zusammengedrückt ist.

dd. Die Queerhölzer, welche den Boden der Presse tragen.

ee. Die Queerhölzer, welche den Deckel schließen.

hh. Die eisernen Bolze, welche durch die Queerhölzer gehen, und durch eiserne Schließen geschlossen werden.

k. Das innere Gitter, das die Trauben umschließt, und wodurch der Saft abläuft; es besteht aus langen Latten, welche durch eben so viele aufrechtstehende Latten ein Gitter bilden.

ll. Die aufrechtstehenden Latten.

m. Der Deckel, welcher die Trauben einschließt. Hr. von Verschaffelt, welcher die Güte hatte mir das Modell hierher zu schicken, hat eine wesentliche Verbesserung darin angebracht, daß er den Deckel in drey Theile theilte, so daß man bey einer Nachhilfe nur den einen der beiden äußeren Theile wegnehmen darf, ohne den ganzen Apparat aufzuschließen.

n. Ein zweiter Boden, welcher mit einem Rande umgeben und einer Rinne versehen ist; er dient zur Aufnahme des ausgepreßten Mostes, der von hier in einen vorgestellten Zuber läuft.

oo. Das Fußgestell, worauf die Sargpresse ruht.

p. Das Queerholz, welches das Fußgestell zusammenhält.

qp. Die eiserne Schraube. (Das französische Original hat nur eine hölzerne Schraube, die aber dicker ist als die eiserne.)

rr. Die Schwungräder zur Bewegung der Schrauben.

ss. Die Nägel, wodurch man die Räder bewegt.

Hr. Hofgerichtsrath v. Verschaffelt, welcher ein sehr bedeutendes Weingut und Weinlager hat, läßt in guten Jahrgängen mit vier hölzernen Schraubenkeltern arbeiten. In neuerer Zeit läßt er seinen Trauben in dieser Kelter, die einen ungeheueren Druck ausübt, den ersten Druck geben, was schnell geschehen ist; hernach wird

die Masse herausgenommen, und auf den andern Keltern der übrige Saft vollends langsam ausgepreßt.

Diese Maschine, die zwar sehr schnell und kräftig arbeitet, hat den Nachtheil, daß sie zu complicirt und deßhalb zu kostspielig ist; ob das ebenfalls ein Nachtheil ist, daß man die Masse nicht schneiden kann, will ich nicht beurtheilen; jedenfalls wird das sonst übliche Schneiden hier einigermaßen überflüssig, indem die Masse auf vier Seiten geschlossen, folglich der Druck und Gegendruck überall gleich ist. Zu bemerken ist noch, daß Hr. v. B., außer mehreren Verbesserungen, die dem französischen Originale abgehen, auch noch diese angebracht hat, in verschiedenen Zwischenräumen Brettchen zwischen die Masse zu stellen, damit sie nach dem Drucke leichter zu trennen ist, weil man die Masse nicht so leicht schneiden kann, wie in den anderen Pressen.

Herxheim

§. 364. liegt auf einem Grobkalkhügel, der ziemlich weit in die Thalebene vorspringt, wo er sich nicht abflächt, sondern wie abgerissen mit steilem Abhange gegen die Fläche zu erscheint. Es ist einer der höchsten Punkte, und wird wohl mit der Haardt in ziemlich gleicher Höhe liegen. Seine Weinfelder liegen auch fast alle unter ihm. Zwar flächt sich hinter dem Orte ein großes ebenes Feld gegen das Gebirge zu aus, allein dort sieht man nur wenige Weinfelder. Wohl mag da auch der Boden ziemlich mager seyn, was man an der Vegetation erkennt; auch sind mehrere junge Anlagen nicht weit vom Orte, besonders gegen Karlebach zu, deren Boden von dem verwitternden Grobkalk wie mit Kreide überschüttet aussehen, und ein höchst mageres Aussehen haben.

§. 365. Unter dem Orte, am Fuße des Grobkalkhügels, welcher der Steinberg genannt wird, ziehen sich vier der Länge nach sich ausdehnende Bodenerhöhungen gegen die Thalebene hin, die

fast ganz mit Reben bepflanzt sind, und deren Boden aus gewöhnlichem Leimen und etwas Sandboden besteht, worauf sich einige südöstliche Abdachungen bilden, die auch nur die Sommerseiten genannt werden. Zwischen Kahlstadt und Herxheim ist auch ein kleiner Vorsprung gegen Freinsheim, der noch, als der letzte, aus Diluvialboden besteht, aber wegen seiner Fläche keinen sonderlich günstigen Punkt bildet. Die beste Lage sollen einige Weinberge seyn, die sich südlich dicht am Orte, auf dem Steinberge gelegen, herabziehen, und also auch Kalkboden haben. Ihre starke Abdachung und durch die Häuser geschützte Lage mag ihnen wohl diesen Vortheil geben.

§. 366. Herxheim, das so nahe bey Kahlstadt liegt, hat ganz dieselbe Erziehungsmethode. Früher war die Beholzung etwas höher, aber in neuerer Zeit ist sie ebenfalls so viel wie möglich heruntergebracht.

§. 367 Der Rebsatz ist ebenfalls derselbe, nur fehlen hier die Burgunder und Gutedel; der dominirende Satz ist Rießling. In neuerer Zeit greift aber der Sylvaner hier ziemlich ein, und wird besonders auf Grobkalkboden angelegt, wo er besser zu gedeihen scheint; überhaupt sollte man nirgends Rießlinge pflanzen, wo nicht geschützte Lage ist, denn die streichenden Winde vermag er nicht wohl zu vertragen; er bleibt da so lange grün, daß es einem noch kurz vor der Herbstzeit bangt, ob er nur auch bis zur Lese reif werde.

§. 368. Von hier gegen Karlebach sieht man fast lauter Bockwingerte, die aber nur auf einen Bund zusammengeheftet sind. Da die untere Geitzen an den grünen Ruthen nicht ausgebrochen sind, so werden die Trauben zu sehr versteckt, und haben zu wenig Luft, was sie an ihrer Entwickelung hindert.

§. 269. Von hier bis Karlebach ist durchgehends ein schwachhügeliger Bauboden aus Leimen bestehend, der auch durchgehends als Ackerfeld benutzt ist; nur hie und da sind kleine Parzellen von Weinfeldern mit Bockschnitt eingeschoben, die aber dem ganzen Gelände so fremd erscheinen, auch so unreif und frostig dastehen, daß

unwillkührlich der Wunsch sich einem aufdrängt, hier sollte man günstiges Ackerfeld als solches benutzen, und den edlen Rebsatz in seine Heimath verweisen, wo freudiges Gedeihen seine Pfleger besser belohnt. Wer nicht die ganze Linie begangen hat, kann sich keinen Begriff von dem schneidenden Contraste machen, den man *empfindet*, wenn man aus den gesegneten Weingegenden kommt, wo *einem* köstliche Produkte anlachten, wo ein südliches Clima zu herrschen scheint, während man hier in einer Entfernung von einer *bis* anderthalb Stunden von jener Gegend sich in Bezug auf das Aussehen der Trauben, auf 50 Stunden nördlicher versetzt zu sehen glaubt. Denn hier war noch kaum eine Beere weich, während man in Kahlstadt und Ungstein schon die delikatesten Trauben hatte.

Allgemeine Betrachtungen über das geognostische und klimatische Verhältniß der Weingegenden von Landau bis Herxheim.

§. 370. Der ganze Gebirgszug, der die eben bezeichnete Gegend gegen Nordwest begränzt, besteht aus Sandstein, der wahrscheinlich auf Granit und Thonschiefer aufgelagert ist; ersteres ist im Annweiler-Thale wirklich der Fall, wo er unmittelbar auf Granit aufgelagert zu Tage steht; letzteres beweisen einige Vorhügel von St. Martin, Weyher und Burrweiler (§. 68)*). Die vordere Gebirgskette bildet eine ziemlich gerade ziehende Wand, die etwa durchschnittlich zwischen 600 — 800 Fuß, von der Ebene an, sich ziemlich steil erhebt, jedoch von einer Menge Thaleinschnitten, die sich gegen die Ebene ausmünden, durchbrochen ist. (Die hinteren höheren Berge sind hierunter nicht begriffen.)

§. 371. Das Land am Fuße dieses Gebirges, welches die eigentliche Weingegend in sich faßt, ist in Vergleich zu der großen Thalebene, die der Rhein durchschneidet, eine Hochebene, die 50 — 100 Fuß höher als jene liegt, sich vom Gebirge gegen die Thalebene in kaum fühlbarer Abdachung neigt, und vom Gebirge sich eine bis anderthalb Stunden gegen die Rheinebene ausdehnt. Dieser Karakter einer Fläche wird jedoch in der Gegend von Landau, und von Deidesheim bis Herxheim unterbrochen, indem beide Gegenden ein

*) Da mich mein Beruf nicht tiefer ins Gebirge führte, so muß ich meine Angaben blos auf das stützen, was mir zu Gesicht kam.

mehr hügeliches Ansehen haben. Man denke sich indessen die Gegend nicht als eine ununterbrochene Fläche, welche blos generell so zu bezeichnen ist; im Gegentheile das ganze Terrain wird mit so vielen Thaleinbiegungen, die von Westen und Südwest nach Osten und Nordosten ziehen, durchschnitten, daß nur wenige eigentlich flache Gegenden anzutreffen sind. Diese Thaleinbiegungen, die immer mit den Gebirgs-Einschnitten zusammen hängen, oder eigentlich nur eine Fortsetzung dieser sind, veranlassen hauptsächlich die dem Weinbaue so günstige Expositionen und Mulden, die als wirkliche Wärme-Behälter zu betrachten sind. Diese Menge von Einschnitten bilden natürlich viele vom Gebirge herablaufende, oft eine Stunde in *schmalen Striche* sich hinziehende niedere Hügel, welche eine Menge südlicher Lagen bilden, besonders da die Strömungen fast alle so gerichtet waren, daß die südlichen Lagen immer eine weit größere Ausdehnung erhielten, als die nördliche, weßhalb auch so viele gute Weinlagen vorhanden sind.

§. 372. Das eben beschriebene Gelände besteht durchgehends aus Diluvialmasse, und ist ein Produkt der nahestehenden Gebirgsmassen. — Keineswegs sind diese Geschiebe von der Strömung des Rheines herbeygeführt, indem man in Hohlwegen deutlich sehen kann, wie die Strömungen vom Gebirge herab giengen. Welch mächtige Gewalten in Thätigkeiten gewesen seyn müssen, solch ungeheures Lager von Sand und Sandsteingerölle, das auf 70—80 Fuß (siehe §. 133 §. 127) Tiefe noch nicht durchbrochen worden ist, hier aufzulegen, wird unseren Begriffen immer fremd bleiben. Unzweifelhaft ist indessen, daß gewaltige Wasserströmungen, die von Westen nach Osten zogen, diese Masse aufgehäuft haben. Da sie aus Trümmern der nahe stehenden Gebirge besteht, so müssen wohl diese vor der Erdrevolution bedeutend höher gewesen seyn.

§. 373. Eigenthümlich ists aber, daß längs dem Gebirge, und ziemlich nahe an demselben einzelne erhabene Punkte von oft geringem Umfange mit Grobkalk hervortreten, wie zu W e y h e r, S t. M a r t i n, N e u s t a d t, K ö n i g s b a c h, D e i d e s h e i m und T ü r k-

heim der Fall ist, an welch letzterem Orte der Grobkalk in bedeutenderer Masse und in größerer Ausdehnung bis hinter Herxheim ansteher.

§. 374. Verschiedene Ueberlagerungen von Mergel, Sand und Thon, die sich da und dort einschieben, sind zu unbedeutend und zufällig, als daß sie Einfluß auf den allgemein bestehenden Karakter haben könnten. Bey Boden-Durchschnitten, die noch nicht umgearbeitet worden sind, z. B. in Hohlwegen, erkennet man deutlich, daß das ganze Gelände ursprünglich mit einem Mergelboden bedeckt war, der bald aus Sand, Thon oder Kalkmergel, je nachdem die Lagen sind, bestand; seine Mächtigkeit oder seine Auflagerung war ebenfalls verschieden, je nach den Strömungen und Richtungen des Wassers.

Die Bildung dieser Mergellager lassen sich wohl nicht anders erklären, als daß bey heftiger Bewegung der Wässer sich die aus dem Gebirge herbeygeführten Bruchstücke zuerst niedersenkten, und das trübe schlammige Wasser erst nach eingetrettener Ruhe die leichteren in Bewegung erhaltenen Theile als Schlamm absetzte, wodurch der jetzige Bauboden entstand; denn wir können hier nicht annehmen, daß, wie bey Urgebirgen, durch Verwitterung der Oberfläche allmählig Baugrund entstand; wir müssen also wohl der ersteren Ansicht huldigen.

§. 375. So weit dieses Diluvialgebilde sich von dem Gebirge erstreckt, so weit ist es mit Weinreben bepflanzt, und nur selten ist dieß ungeheuere Weinfeld durch einige schmale Wiesengründe unterbrochen.

Man denke sich nun ein Weinfeld, das sich in der Länge auf 10 — 12, und in der Breite auf eine bis anderhalb Stunde erstreckt, so kann man sich ein Bild schaffen, das die Wirklichkeit versinnlicht. Uebersieht man von einem Höhepunkte aus — z. B. von Burrweiler, Weyher, St. Martins Schloß, — Ober-Hambach, von dem Schlößchen bey Neustadt, (welches wohl einer der interessantesten Punkte seyn wird), vom unteren Pechsteinkopf u. dgl. diese Weingegenden, so kann man sich des Staunens nicht enthalten, und diese ungeheuere Weinproduktion nur bewundern. Man kann kaum

begreifen, wo diese Masse Wein nur untergebracht, wo sie nur consummirt werden kann, man sollte denken, hier sey die Vorrathskammer für ganz Deutschland, und doch bildet sie nur etwa den zehnten Theil der Weinprodukte vom südlicheren Deutschland. Vergleichen wir die allgemeine Weinproduktion, und die daraus folgende Consummation, so werden wir uns überzeugen, welch wichtiger Culturzweig der Weinbau ist.

§. 376. Daß dieser Distrikt ein vorzügliches Produkt liefere, das natürlich auch Abweichungen erleidet, giebt uns der bisherige Absatz und dessen guter Ruf genugsam zu erkennen. Es wird sich aber jedem denkenden Oenalogen auch die Frage aufwerfen: „was bedingt die Erzeugung solch vorzüglicher Qualität? Ist es Klima? ist es Sonnenlage? oder ist es der Boden?" Ich will meine Ansichten darüber hingeben; vielleicht gelingt es mir, daß ich dazu beitragen kann, die Ansichten Anderer zu unterstützen, und den Weg bezeichnen zu helfen, der zur richtigen Beurtheilung der Sache führen kann.

§. 377. Daß hier ein dem Weinstocke sehr günstiges Klima vorherrschend ist, wird wohl niemand bestreiten wollen; eben so, daß dieß das Hauptagens ist, das die Vegetabilität und somit die Entwicklung der Trauben befördert.

Daß Sonnenlage bedeutenden Einfluß auf die Reife der Trauben, folglich auf deren Qualität, hat, ist eine bekannte Sache. Ob aber der Boden das Hauptagens sey, das den guten Wein bringe, das ist eine Frage, die wohl schwer zu lösen seyn wird, zu deren Erforschung ich aber bey allen meinen Beobachtungen die meiste Aufmerksamkeit verwandte; denn ich machte mir hauptsächlich die mögliche Beantwortung obiger Frage zu meiner Aufgabe, die ich einigermaßen zu lösen denke.

§. 378. Das allgemeine und populäre Urtheil ist immer, daß der Boden die Güte des Weines bedinge. Dieser Glaube ist nicht ohne Gewicht; aber woher kommt es, daß auf dem ganzen Distrikte so vielerley Qualitäten Wein wachsen, während der Boden durch-

gehends aus demselben Diluvialboden aus Sandsteingerölle besteht? Soll das Mischungsverhältniß von etwas Sand, oder etwas Eisenoxid solchen Einfluß haben, daß die Qualität des einen und den andern Wein um das sechs und achtfache unterschieden sey. Daß solcher Kiesboden dem Weinbaue sehr günstig sey, will ich annehmen, denn ich sahe in Karlebach, auf einem isolirten ganz niederen Hügel ohnweit der Mühle, der aus Kiesboden besteht, auf dem Plateau desselben, wo alle Winde streichen konnten, die reifsten Trauben der Gemarkung, was also lediglich dem Kiesboden zugeschrieben werden muß. Wie aber verhält sich dieß, daß ich zwischen Türkheim und Ungstein die reifsten Rießlingtrauben auf Grobkalk-Hügeln antraf, während bey Herxheim auf demselben Grobkalke, und nur eine Stunde von ersterem entfernt, die Rießlingtrauben sich kaum weich fühlen ließen. Ist hier der Boden wohl Schuld, der gleiche Bestandtheile hat? Schwerlich wird jemand dieß bejahen. Es muß also in etwas anderem liegen; und zwar in einer geographischen Combination der Bodenfläche, die ein mehr oder weniger günstiges Klima bedingt.

Wenn wir die streichenden Winde, die aus waldigen Höhen kommen, als besonderes Störungsmittel bey der Entwicklung des Weinstockes annehmen, so finden wir bald, was der Grund ist, daß längs der Gebirgskette so günstiger Weinboden vorherrsche. Die hohe Gebirgswand, die auf der nord und nordwestlichen Seite dieses Weinland umgiebt, schützt dasselbe vor den eindringenden kalten Winden, die aus den rückliegenden waldigen Höhen kommen. Dieses Gebirge bildet eine Wand, an der die einfallenden Sonnenstrahlen in die Ebene abprallen, wodurch die Luft, die ohnehin in ihrer dem Boden zunächstliegende Luftschichte durch die rückstrahlende Wärme erwärmt ist, noch milder und wärmer wird. Es bildet sich so ein eigener Wärmekreiß, der durch keine Luftströmung gestört werden kann, sondern immer wohlthätig auf die Vegetations-Entwicklung wirkt. Die Winde, die aus dem Gebirge kommen, können nur in der Höhe darüber hinstreichen, und bis sie sich als kältere Luft niedersenken,

oder mit der wärmeren vermengen, sind sie schon aus dem Bereiche des Weinbaues. Dieß erklärt auch, warum die vom Gebirge etwa eine Stunde entfernt liegenden Orte geringeren Wein liefern, als diejenigen, die noch in dem eben benannten Wärmekreiße liegen.

Daß die unteren Orte besseren Wein liefern als die oberen bey Landau gelegenen, kann daher nur darin gesucht werden, weil die Gebirge in dieser oberen Gegend mehr zerrissen sind als in der unteren. Es öffnen sich da eine Menge tiefer Gebirgsthäler, die die Winde durchführen, wodurch die sich sammlende Wärme weggeführt wird. Wäre der Kessel bey Deidesheim nicht durch eine hohe Gebirgswand, die ununterbrochen queer davorsteht, und keine Winde zuläßt, geschlossen, so würde der Grein nicht den guten Wein geben, der Deidesheim sein Renomée giebt. Derselbe Fall ist bey Türkheim in Bezug auf den Spiegelberg, der als Grobkalkhügel nahe am Sandsteingebirge liegt, und dadurch so geschützt ist, während bey Herxheim, das hoch liegt und bey einer Stunde vom Gebirge entfernt ist, die oberen Weinberge den Winden preiß gegeben sind, was sie in ihrer Reife so zurücksetzt.

Daß dieß ohnehin günstig gebildete Klima noch durch vortheilhafte Sonnenlagen und Abdachungen begünstigt werde, wodurch die besseren Weinlagen entstehen, versteht sich von selbst. Denn die auf südlicher und östlicher Exposition gelegenen Weinberge sind so zu sagen doppelt bevortheilt, indem diese wieder vor den durch electrische Wirkungen in den Niederungen entstehenden Winden geschützt werden.

§. 379. Ueber diesen angeblichen Wärmekreiß kann man sich am besten verlässigen, wenn man den ersten Schnee beobachtet. Wenn z. B. im Spätjahr oder Frühjahr, wo die Sonne noch einige Kraft hat, bey Nachtzeit ein Schnee fällt, der durch die Sonne wieder geschmolzen wird, so wird man immer finden, daß er in der Ebene, oder am Fuße des Berges zuerst schmilzt und bey anhaltendem Sonnenscheine wird man sich überzeugen, daß das Zerschmelzen des Schnees von unten hinauf statt findet bis zu einer gewissen Höhe, wo er immer länger liegen bleibt. Durch die einfallenden Sonnenstrahlen wird der

untere Luftkreiß erwärmt, wodurch der untere Schnee zuerst schmilzt. Dieß Phänomen wird wohl das Bestehen eines Wärmekreißes in geschlossenen, und vor Winde geschützten Gegenden außer Zweifel setzen.

Eben deßhalb sind Weinberge, die solchen Wärmekreiß übersteigen, und die zu hoch angelegt sind, wie z. B. am Pechsteinkopfe u. a. O., ungeeignete Unternehmungen.

§. 380. Wenn wir das ganze Weingelände durchgehen, so finden wir durchgehends, daß die südöstlichen und südlichen Expositionen die besten sind, auf welche die östlichen folgen, die ebenfalls noch zu den guten gehören. Die nördlichen sind die geringsten (eine seltene Ausnahme macht Muschbach, (s. §. 174), und westliche Expositionen sind höchst selten vorhanden, weil gegen Westen das Gebirge anstößt, und das Land als Diluvialgebilde gegen den Fuß des Gebirges allmählich ansteigt. Eine einzige westliche Lage von einiger Bedeutung ist nur, wie schon angegeben, zu Türkheim bekannt, wo der Michelsberg und Spiegelberg auf quer eingeschobenem Grobkalkhügel eine vortreffliche westliche Exposition bilden.

Durchgehen wir dagegen die Weinlagen des rechten Rheinufers, besonders der Bergstraße von Darmstadt bis Basel, so finden wir überall, daß die östlichen Lagen die geringsten sind, (wenn gleich die gemeinen Leute wähnen, solcher Weinberg habe die beste Lage, der gleich Morgens bey Sonnenaufgang die Sonne habe.) Die südlichen, besonders die südwestlichen Lagen sind auf dieser Seite die vorzüglichsten, an welche sich die westlichen als etwas geringere anschließen.

Schon oft wurde deßhalb die Frage aufgeworfen, woher es komme, daß auf dem linken Rheinufer die östlichen Lagen zu den Besten gerechnet werden, während auf dem rechten diese gerade die geringsten seyen. Noch nie hörte ich diese Frage richtig beantworten, und ich konnte ebenfalls den Grund nicht dazu finden. Ich machte es mir daher zur besonderen Aufgabe, den Grund dieser Differenzien zu erforschen, und glaube so glücklich gewesen zu seyn, diese Aufgabe gelößt, und die eigentliche Ursache aufgefunden zu haben.

Wir dürfen als bestimmt annehmen, daß die Winde, d. h. deren Richtung einen bedeutenden Einfluß auf das klimatische Verhältniß in Bezug auf den Weinbau ausüben, besonders solche Winde, die von waldigen Höhen herstreichen. Es ist eine bekannte Sache, daß es im Sommer in den Wäldern kühler ist, als auf dem gebauten Boden. Diese niedere Temperatur nimmt gradatim zu, je höher der Wald emporsteigt, was wir immer sehen können, wenn Schnee fällt und derselbe schmilzt; auf den waldigen Höhen wird er Tage und Wochenlang länger liegen bleiben, als in der Ebene. Da nun längs der Straße von Darmstadt bis Basel, woran bedeutender Weinbau ist, der Odenwald und der Schwarzwald im Rücken gegen Osten liegen, welche beide ein waldiges Hochgebirge bilden, so ergiebt sich von selbst, wenn man sich auf obigen Grundsatz stützt, daß die östlichen Lagen auf der rechten Seite des Rheines die geringsten seyn müssen, indem sie unmittelbar von den kühlen und kalten Waldwinden bestrichen werden, die jede sich sammelnde Wärme oder warme Luftschicht hinwegnehmen. (Man darf nur auf dieser Seite im Sommer einen Sonnenaufgang im Freien erwarten, so wird man finden, welche kalte Luft einem entgegen strömt). Wenn uns also die Erfahrung lehrt, daß sogar südwestliche Lagen besser sind, als rein südliche, die gegen Osten nicht geschlossen sind, so können wir keine andere Ursache wohl auffinden, als lediglich den Schutz vor Winden, und nicht die unmittelbare Einwirkung der Sonne, sonst müßten doch die Lagen, welche die Sonne weniger genießen, auch weniger gut seyn. Der Ostwind ist also hier der Feind unseres Weinbaues, der Nordwind erreicht ohnedieß die südlichen und westlichen Lagen nicht, und diejenigen welche er erreicht, tragen sicher nicht viel.

Wir haben Beispiele, daß die vortheilhaftesten südlichen Expositionen mit der günstigsten Abdachung zu den geringen Weinlagen gehören, in so ferne sie in einem Thaleinschnitte liegen, der sich gegen Osten weit hinzieht, wodurch die Ostwinde freien Raum haben, durchzustreichen, welche alles gute Wirken der Sonne stören. Wenn dagegen südliche Expositionen in einem Thaleinschnitte liegen, der gegen

Osten durch eine Gebirgswand geschlossen ist, so dürfen wir sicher darauf rechnen, daß hier gute Weinlage sey.

Gehen wir nun zu den Betrachtungen über die jenseitigen Gebirgsverhältnisse über, so finden wir zwar die sich entgegengesetzten Fälle auffallend, allein bey richtiger Beobachtung und Zusammenstellung der dortigen klimatischen Verhältnisse finden wir auch, daß alles auf natürlichen Gründen, die sich auf die geographische Lage beziehen, beruhe.

So wie hier die Weingegend durch östliche Waldgebirge abgeschlossen ist, so ist die jenseitige durch westliche Waldhöhen abgeschlossen; dorten sind die Nordwestwinde die allgemein schädlichen, im Gegensatze mit den hiesigen östlichen.

Wenn nach der schon gegebenen Ansicht die Winde, die aus Hochgebirgen kommen, dem Weinbau so nachtheilig sind, so müssen auch jene Winde, die aus einer bedeutenden waldigen Gegend herüber ziehen, den Weinbau benachtheiligen; da aber die Weinlagen durchgehends durch eine hohe Gebirgswand vor solchen schädlichen Winden geschützt sind, die über die Weingegend hinstreichen, wodurch die angehäufte Wärme nicht weggeführt wird, so folgt unmittelbar daraus, daß sich hier ein milderes Klima bilden muß. Schon weit früher empfangen sie die Strahlen der aufgehenden Sonne, die unaufhörlich sich an der Gebirgswand abstoßen, und in denen schon oft berührten so günstigen Mulden ansammlen, wodurch sich der bezeichnete Wärmekreiß bildet, und die Vegetation gleichsam in ein südlicheres Klima versetzt wird.

Die hier so schädlichen kalten Ostwinde sind jenseits nicht mehr schädlich und kaum mehr fühlbar, weil sie, während sie eine Ebene von acht Stunden durchstreichen müssen, sich mit der milderen Luft dieser Ebene vermengen, und deßhalb eine mildere Temperatur annehmen. Das gleiche Verhältniß tritt hier bey unseren westlichen Lagen ein, die dort schädlichen Winde sind hier bedeutend gemildert, so daß sie wenig Einfluß auf das klimatische Verhalten mehr ausüben können.

Durch diese Erklärung hoffe ich den möglichen Zweifeln über

diesen schon so oft besprochenen Gegenstand entgegen gekommen zu seyn.

§. 381. Daß der jenseitige Diluvialboden mit seinen vielen Mulden und Einbiegungen, wodurch vortreffliche südöstliche und südliche Expositionen gebildet sind, besonders günstigen Einfluß auf die Weinproduktion ausübt, wird wohl niemand verkennen, und ich zweifle deßhalb, daß auf dem dießseitigen Terrain selbst durch alle Mittel der Kunst, mit Ausnahme einiger weniger Punkte, die Produkte jenen gleich zu bringen seyn werden, denn es fehlt dießseits fast ganz an solchem Diluvialboden, und wir haben keine solche Hochebene; die dießseitigen Flächen bestehen nur aus Alluvialboden, der durch die Hochwässer des Rheines an den Fuß der Gebirge angelegt worden ist. Wenn auch einige Abflächungen hie und da hervortreten, so sind sie immer oder größtentheils Fortsetzungen der rückstehenden Berge oder Hügel. Auffallend bleibt es immer, daß jenseits solch ungeheuere Massen von Diluvialboden sind, während er dießseits gegenüber ganz fehlt. Es ergiebt sich daraus der Schluß, daß zur Zeit mächtiger Revolutionen die Strömungen von Westen nach Osten zogen, welche die jenseitigen Gebilde hervorbrachten; denn wären jene Anhäufungen blos durch die Wirkungen der Tagwässer, durch Abspühlen entstanden, so müßten wie auf der linken Rheinseite dieselben Gebilde haben, da gleiche Ursachen, auch gleiche Wirkungen hervorbringen, so aber fehlen uns diese mächtigen Anhäufungen, folglich müssen auch die Wirkungen anderer Natur gewesen seyn.

Vergleichende Uebersicht und Zusammenstellung aller auf dem Striche von Landau bis Herxheim vorkommenden Weinbau-Verhältnisse.

§. 382.

1) Der Untergrund des gewöhnlichen Baubodens ist auf der ganzen Linie Kieß,*) d. h. abgerundete Bruchstücke des nahen Gebirges, die bald mehr bald weniger durch sandigen oder thonigen Mergel in ihren Zwischenräumen der Auflagerung ausgefüllt sind. Bei Albersweiler steht etwas Granit und Syenit zu Tage. Bei Burrweiler und Weyher erscheint Thonschiefer in ziemlicher Masse. Grobkalk zeigt sich in öfterem Vorkommen, wie zu Weyher, St. Martin, Neustadt, Königsbach, Deidesheim, Türkheim, Ungstein, Kahlstadt und Herxheim.

2) Vorbereitung des Bodens vor dem Rotten findet allenthalben, wo Kießboden ist, nur selten statt, dagegen auf Kalkboden ist drey bis vierjährige Bepflanzung mit Klee Nothwendigkeit, wie zu Türkheim, Ungstein, Kahlstadt, Herxheim.

3) Das Rotten wird gewöhnlich zwey Fuß tief vorgenommen. Ausnahmen giebt es aber bey Anlagen vermöglicher Gutsbesitzer in Neustadt, Ruppertsberg und Deidesheim, wo 5 bis 6 Fuß tief gerottet wird, wobey zugleich das Pla-

---

*) Dieser Ausdruck ist vielbedeutend, am Haardtgebirge bezeichnet man damit das Gerölle oder Geschiebe, an der Bergstraße den verwitterten Granit, und im Würtembergischen u. a. Orten, wo Keuperformation ist, wird der Keuper-Mergel Kieß (Leberkieß) genannt.

niren, und auf der nördlichen Seite das Höherlegen beobachtet wird. Letztere lassen im Sommer rotten, das Uebrige geschieht blos im Frühjahr. Auch werden in neuerer Zeit die Steine alle untergerottet, was früher nicht der Fall war, sondern man brachte sie fort. In Kalkboden werden sie aber alle weggeführt.

4) Mit Wurzelreben wird durchgehends gesetzt, die 18 bis 21 Zoll lang sind.

5) Die Blindreben, an welchen der untere Wulst des alten Holzes befindlich seyn muß, werden zur Vorbereitung zu Wurzelreben alle gebärbelt.

6) Das Setzen geschieht von Landau bis Türkheim in Gruben, wobey die Reben unten gegeneinander gelegt werden. Zu Türkheim, Ungstein, Kahlstadt und Herxheim werden sie eingerottet. Von Landau bis Neustadt wird nur eine Rebe gesetzt. Von Muschbach bis Wachenheim werden zwey zusammen gesetzt, von Türkheim bis Herxheim wird wieder nur eine Rebe gelegt.

7) Das Nachbessern abgestorbener Stöcke geschieht von Landau bis Neustadt durch Wurzelreben, oder eine Boden-Rebe wird aus dem nächststehenden Stocke gezogen, die dahin eingelegt wird; von Muschbach bis Wachenheim, wird die zweyte Rebe an den Ort gelegt, wo die frühere abgestorben ist, und von Türkheim, wo die Kopferziehung anfängt, wird eine Knebelrebe in einem kleinen Bogen, der über die Erde steht, eingelegt.

8) Ein Viertelmorgen Land hat von Landau bis Neustadt 35 Ruthen, von da bis Herxheim 25 Ruthen.

9) Die Entfernung der Rebstöcke von einander ist von Landau bis Neustadt 2½ Fuß der Länge nach, und 4½ Fuß in der Breite. Von Muschbach bis Wachenheim der Länge der Zeilen nach 3 Fuß, und in der Breite 3½ Fuß. Von Türkheim bis Herxheim 3½ Fuß ins Quadrat.

10) Die Erziehungsarten sind folgende: Von Landau bis Maikammer ist die Doppelkammer-Erziehung mit Schenkelschnitt. Hambach und Dittesfeld hat die geschlossene niedere Rahmen-Erziehung mit Schenkelschnitt. Muschbach, Neustadt, Haardt, Gimmeldingen, Königsbach hat die offene niedere Rahmen-Erziehung mit Halbbogenschnitt und Schenkelschnitt. Ruppertsberg, Deidesheim, Niederkirchen, Forst, Wachenheim hat die offene niedere Rahmen-Erziehung mit Schenkelschnitt. Türkheim, Ungstein, Kahlstadt und Herxheim die offene Rahmenerziehung mit Kopfschnitt.

11) Das Abschneiden der Reben geschieht auf der ganzen Linie unter dem Daumen. Eine Manipulation, die man auf dem rechten Rheinufer nicht kennt.

12) Das Binden im Frühjahr wird allgemein nur mit Weiden versehen.

13) Der Rebsatz ist fast durchgehends gemengt. Ausnahmen hievon machen Rhodt und Ruppertsberg, welche fast lauter Traminer bauen. Gräfenhausen bauet zur Hälfte Burgunder, zur Hälfte Albig und Gutedel. Von Landau bis Maikammer ist fast durchgehends Gutedelbau. Edenkoben erzieht aber zur Hälfte Traminer, besonders auf der Seite gegen Rhodt. Dittesfeld hat auch etwas Traminer. Hambach hat Gutedel, Rießling und viel Malvasier (Trollinger). Neustadt gemischt, die Haardt, Gimmeldingen und Königsbach haben Rießling und Albig, letztere zwey Orte ziehen etwas rothen Wein aus dem Gelbhölzer. Muschbach hat zur Hälfte Traminer, zur Hälfte Oestreicher. Deidesheim hat auf seiner besten südlichen Lage Rießling, auf der Ebene gegen Niederkirchen Traminer, und auf einer großen nördlichen Ausdehnung gegen Forst Sylvaner (Oestreicher). Forst hat größtentheils

Rießling. Wachenheim gemengt aus Rießling, Traminer und Oestreicher. Türkheim wegen vielen geringen Lagen bauet besonders Oestreicher in den guten Rießling. Ungstein hat gemengten Satz, Kahlstadt und Herxheim deßgleichen, jedoch iu letzterem mehr Rießling.

Diese Angaben bilden nur die allgemeine Uebersicht. Natürlich finden sich in jedem Orte wieder einzelne Liebhabereien vor, die aber nicht hierher gehören.

14) Die Beholzung geschieht mit Eichenholz, und zwar mit Balken und Stiffel durchgehends. Von Landau bis Maikammer ist die Doppelkammer-Erziehung, wobey drey Balken nebeneinander auf die Menge Querbalken gelegt werden. Der viertel Morgen à 35 Ruthen kostet mit Holz zu beziehen 40 fl. Hambach und Dittesfeld mit einfacher Kammer-Erziehung kostet dasselbe Ruthenmaaß 32 fl. Von Muschbach bis Herxheim ist fast gleiche Beholzung, je nach Lage etwas mehr oder weniger niederer. Der viertel Morgen à 25 Ruthen, welches Maas von Muschbach bis Herxheim gilt, kostet 20 fl. Das Viertel Bockwingert in Kalstadt und Herxheim kostet — nichts. —

Die Berechnung der Einzelheiten findet man umständlich bey Edenkoben und Muschbach.

15) Das Ausbrechen vor dem Blühen wird an den Orten der Doppelkammer-Erziehung nicht beobachtet, nämlich von Landau bis Neustadt, von Neustadt bis Herxheim wird aber ausgebrochen. Das Ausbrechen der Seitentriebe (Eberzähne) geschieht nirgends.

16) Das Quetschen der Trauben wird durchgehends mit dem Mosterkolben verrichtet. Mühlen und Tretzuber werden nicht angewendet.

17) Die Keltern oder Pressen sind durchgehends von Holz mit einer Schraube, manche auch mit eisernen Schrauben, besonders in Deidesheim, Forst, Wachenheim und Türk-

heim. Die Hebelkeltern sind nur in Gräfenhausen zu finden.

18) Die Bodenbearbeitung im Sommer geschieht von Landau bis Neustadt nur zweymal, wohl auch noch in Muschbach und dessen Umgebung. Von Ruppertsberg bis Wachenheim fünfmal. Von Türkheim bis Herxheim dreymal.

19) Die Instrumente zur Bodenbearbeitung sind sich fast auf der ganzen Linie gleich, mit Ausnahme, daß in der Gegend der Doppelkammer-Erziehung der Stiel derselben einen Fuß länger ist, als bey der offenen Rahmen-Erziehung. Auch hat man in Wachenheim, Türkheim und Ungstein die große breite Haue, den Breitpickel.

20) Die besten Lagen sind durgehens die südlichen und südwestlichen, nach diesen die östlichen, der westlichen giebt es wenige, die aber geringer als die östlichen sind, mit Ausnahme von Türkheim, wo eine westliche Lage die beste ist. Nördliche Lagen giebt es viele, sie sind fast durchgehends mit Oestreicher bepflanzt, besonders von Muschbach bis Türkheim, sie sind die geringsten. Eine sonderbare Ausnahme macht Muschbach, wo die nördliche Lage den besten Wein liefern soll.

21) Die Abdachungen sind auf dieser Ausdehnung wie natürlich verschieden; ich traf sie von 2 bis auf 30 Graden an; immer aber spricht sich hiebei ein gewisser dominirender Karakter aus; so z. B. werden die Traminer bey den geringsten, die Rießlinge bey den stärksten Abdachungen angetroffen. Der Gutedel, Sylvaner, Albig und Malvasier sind auf jeder der Abdachung anzutreffen.

22) Das Unkraut ist im Frühjahr Kreutzkraut, Senecia vulgaris, und im Spätjahr Wintergrün, Mercurialis annua, im Sommer, in Gräfenhausen besonders Gänsedistel, Sonchus oleraceus, in Edenkoben und Umgegend Knob-

lauch, allium vineale, den man gerne hat, weil er dem Weine den beliebten Böxer geben soll, bey Muschbach Stellaria alsine, Hühnerdarm, und urtica dioica, bey Ruppertsberg die Ringelblume, Celendula arvensis, bey Kahlstadt Nachtschatten, Solanum nigrum.

23) Das Düngen geschieht in der Regel alle drey Jahre. Junge Weinberge werden durchschnittlich im ersten oder zweiten Spätjahr gedüngt; ersteres besonders, wo der Boden nicht ausruhen gelassen wird. Von Landau bis Türkheim wird in langen Gräben zwischen bestimmten Zeilen gedüngt. Von Ungstein bis Herxheim wird in Gräben gedüngt, wobey alle drey Jahre eine andere Reihe vorgenommen wird, nämlich es wird jedesmal eine Reihe übersprungen.

24) Der Verkaufspreiß der Weinberge bester Lage ist sehr verschieden. Bey Edenkoben und Rhodt das Viertel à 35 Ruthen 180 bis 200 fl., zu Gräfenhausen ein Viertel 120 fl., zu Muschbach das Viertel à 25 Ruthen 200 fl., zu Ruppertsberg dito 200 bis 300 fl., zu Deidesheim und Forst dito 500 bis 600 fl., in Türkheim rechnet man in bester Lage, daß der Stock auf 1 fl. Ankauf komme, in Kahlstadt kostet das Viertel 120 bis 125 fl.

25) Das Alter der Weinberge zu bestimmen ist ein sehr relativer Gegenstand, indem vieles vom Boden, vieles von der Behandlung abhängt. In Gräfenhausen sind Weinberge, die schon hundert Jahre alt seyn müssen, indem dort Rebstöcke vorhanden sind, die dicker als ein Mannsarm sind. In der Gegend von Edenkoben mögen sie fünfzig Jahre und wohl darüber alt werden. In Muschbach und Ruppertsberg werden sie nur fünfundzwanzig bis dreißig Jahre alt, da hingegen an den Orten gegen das Gebirge die Reben wieder älter werden. Wo tiefer gerottet wird, halten die Reben auch länger.

26) Der Weinertrag in guten Jahrgängen ist ebenfalls sehr

verschieden. In Gräfenhausen giebt ein Morgen ein Fuder Wein (ein Fuder hat 10 Ohm oder 1080 Litter). In Edenkoben ein Morgen 2½ bis 3 Fuder. In Muschbach zwey Fuder, in Ruppertsberg ein Fuder u. s. w. Natürlich darf man diese Angaben nur vergleichend und als aproximativ annehmen.

27) Die Baukosten eines Morgens betragen in Gräfenhausen 9 bis 10 fl. nebst etwas Wein. In Edenkoben 10 bis 11 fl., in Muschbach 12 fl., in Ruppertsberg 11 fl., in Türkheim 14 fl., in Kohlstadt wird alles im Tagelohn gearbeitet.

28) Der Tagelohn eines Wingerts-Mannes ist per Tag ohne Kost in Gräfenhausen 30 kr., in Rhodt und Edenkoben 28 kr. und Trunk, in Muschbach 32 kr. mit Kost 18 kr., von Ruppertsberg bis Türkheim und Herxheim 24 kr. und zwey Schoppen Wein.

29) Die Vergährung des Mostes wird allenthalben, theils bey offenem, theils mit quer übergelegten Spunten auf das Spuntloch vorübergehen lassen, die Röhrenvergährung wird nur selten angewendet, und hat besonders an Kredit verloren, seit dem Hrn. Faßbinder in Herxheim ein Faß von 7 Fuder durch diese Vorrichtung, die sich verstopften, zersprungen ist.

Angabe der Morgenzahl der Weinberge des baierischen Rheinkreises.

Die Fläche, worauf die Weinberge des baierischen Rheinkreises liegen, beträgt nicht ganz zwey geographische Quadrat Meilen. Die Quadrat Meile enthält 16,104 baierische Tagwerke, (5 Tagwerke sind 6 Morgen à 160 Quadrat Ruthen per Morgen) also 19,321⅘ Morgen.

Nach den neuesten Messungen enthält der Rheinkreis 27,540 Tagwerke, oder 33,048 Morgen Weinberge.

Davon sind	Tagwerke		Morgen
1ste Klasse	10,480 Tagwerke,	oder	12,576 Morgen
2te Klasse	8,180 — —	—	9,816 — —
3te Klasse	8,880 — —	—	10,656 — —
	27,540		33,048

Bey einem vollkommenen Herbste wird angenommen, daß auf dem beschriebenen Distrikte 70,000 bis 80,000 Fuder Wein gewonnen werden.

Anhang.

Obschon es außer dem mir vorgesetzten Plane liegt, etwas über die Qualitäten der Weine der verschiedenen Weinorte zu sagen, indem man dadurch gar zu vielerlei Interessen berührt, so möchte es den Lesern doch nicht unangenehm seyn, zur besseren Beurtheilung der Produkte eine Preißliste der verschiedenen Weinorte zu sehen, die ich im Jahre 1822, in der Absicht um Wein zu kaufen, besuchte sie ist ein Maasstab, der unpartheiisch die Qualität der verschiedenen Produkte bestimmt, nämlich:

in Kirrweiler kostete das Fuder 1822er im Durchschnitte	70 fl.
„ Edenkoben	90 –
„ Maikammer	90 –
„ Dittesfeld	120 –
„ Hambach	115 –
„ Muschbach	160 –
„ Gimmeldingen	160 –
„ Königsbach	200 –
„ Deidesheim	300 –
„ dito Traminer	450 –
„ Ruppertsberg Traminer	450 –
„ Forst	450 –

in Wachenheim	300 fl.
= Türkheim	180 –
= Ungstein	200 –
= Erbsheim	170 –
= Freinsheim	160 –
= Groß Karlebach	130 –
= Lamsheim	130 –

Benennung der Figuren.

Tafel I.

Maaße in französischen Millimetern.

Oerter.	französische Millimeter
Aachen, Fuß	313,85
Alicante, Elle oder Vara	918,57
Altona, Fuß	286,49
Amsterdam, Fuß	283,31
Ancona, Braccio	642,46
Ansbach, Fuß	299,80
Antwerpen, Fuß	285,58
Baden, Fuß	300,00
Baiern, Fuß	291,86
Bamberg, Fuß	280,44
Basel, Fuß	298,05
Berlin, Fuß	313,85
Bern, Fuß	293,32
Bologna, Fuß	379,40
Botzen, Fuß	334,30
Braunschweig, Fuß	285,36
Bremen, Fuß	289,19
Cassel, Fuß	284,90
Cleve, Fuß	263,37
Coburg, Elle	586,29
Cöln, Fuß	287,59
Constanz, siehe Baden	
Darmstadt, Fuß	300,00
Düsseldorf, siehe Berlin	
Erfurt, Fuß	283,00
Ferrara, Fuß	401,31
Florenz, Braccio, oder Canna	594,18
Frankfurt, Fuß	284,60
Frankreich, Met. = 3′, 0″, 11‴, 296 alt französische Maas	1000,00
Fulda, Fuß	282,88
Genf, Fuß	487,26

Oerter.	französische Millimeter
Hamburg, Fuß	286,49
Hanau, Fuß	280,20
Hanover, Fuß	291,99
Heidelberg, Fuß	278,59
Hildesheim, Fuß	280,17
Königsberg, Fuß	313,85
Kopenhagen, Fuß	313,62
Lausanne, Fuß	293,25
Leipzig, Fuß	282,65
London, Foot, eine Yard = 3 Fuß	304,91
Neapel, eine Canne = 8 Passi = 60 Palmi 1 Palmo	262,80
Nürnberg, Fuß	303,86
Paris, siehe Frankreich	
Parma, Pertica	542,15
Piacenza, die Elle Braccio	684,42
Rußland, Arschine das Fußmaas ist das englische auch das rheinische ist gebräuchlich	711,94
1 Sasche	2134,00
Rom, Fuß	294,61
Schweden, Fuß	296,88
Schaffhausen, Fuß 1 Elle 2 Fuß	301,37
Sicilien, Fuß	242,05
Solothurn, Fuß	293,32
Spanien, Fuß	382,65
1 Elle Vara	847,46
Wien, Fuß	316,10
Würtemberg, Fuß	286,42
Würzburg, Fuß	294,42
Zürich, Fuß	301,38

Tafel II.

Flächen-Maaße in französischen Aren.

Oerter.	Namen der Maaße.	Französische Aren.
Aachen	1 Ruthe = 16 Fuß, 1 Morgen = 150 Q. Ruthen	30,5372
Ansbach und Baireuth	1 Morgen oder Tagwerk 360 Q. Ruthen à 16, in allen Arten von Land; es giebt aber in dem dortigen Franken Aemter, besonders Ereglingen, auch Tagwerke die 180,180,160 Q. Ruthen ausmachen. Der Nürnberger Morgen wird hier zu 200 Q. Ruthen, à 16′ der Rheinländische zu 600 Q. Ruth. à 16′ oder 2 Juchert, gerechnet	45,965
Baden Carlsruhe	4 Viertel = 1 Morgen	36,000
	1 Viertel = 100 Q. Ruthen	9,000
Baiern	1 Tagwerk = 400 Ruthen, 1 Ruthe = 100 Q. Fuß, 1 Fuß = 144 Q. Zoll	34,020
Bamberg	1 Morgen oder Acker 140 Q. Ruthen à 44′ Q. Schuh	61,077
Basel	1 Juchert = 140 Q. Ruthen à 16′	31,873
Berlin	1 Morgen 180 Q. Ruthen à 12′; 30 Morgen 1 Hufe	25,532
Bologna	Biolca 196 Q. Ruthen à 16′; die Tornatura aber hat 140 Q. Ruthen	15,158
Botzen	Juchart oder Jauch 1000 Q. Klafter	27,842
Braunschweig	Morgen 120 Q. Ruthen à 16′	25,02
Cöln	siehe Berlin	
Constanz	siehe Baden	
Darmstadt	1 Morgen = 400 Q. Ruth.	36,00
Düsseldorf	siehe Berlin	
Erfurt	1 Morgen 168 Q. Ruthen, ein weimarischer Morgen zu 140 Q. Ruthen	26,223
Ferrara	1 Moggio 1333⅓ Q. Ruthen, à 100 Q. Fuß 1 Biolca 400 Q. Ruthen	92,183
Florenz	Stioro = 12 Panori = 48 Q. Canne	5,846
Frankreich	1 Are = 957,672 Q. Fuß	1,000
Freiburg	1 Juchart 500,00 Q. Fuß	43,000
Fulda	1 Tagwerk = 2 Morgen = 160 Q. Ruthen à 12′	19,8 5
Genf	1 Morgen = 48960 franz. Q. Fuß	51,670
Hanover	1 Morgen = 24653 Q. franz. Q. Fuß	26,014
Heidelberg	siehe Baden	
Hildesheim	1 Morgen 120 Q. Ruthen à 8 Ellen = 16 Fuß	24,113
Dresden	1 Acker = 300 Q. Ruthen à 8 Ellen	55,132
München	siehe Baiern	34,020

Tafel II.

Flächen-Maase in französischen Aren.

Oerter.	Namen der Maase.	Französische Aren
Neapel	1 Moggia = 900 Q. Passi à $7\frac{1}{2}$ Palmi	33,431
Rußland	1 Desatine = 32000 Q. Saschen	143,765
Schaffhausen	siehe Zürich	
Schweden	Die Q. Ruthe = 256 Q. Fuß 1 Tanne, Landes- oder Aussaat = 14000 Q. Ellen = 46772 Q. F. franz.	49,354
Solothurn	1 Juchart = 40000 Q. Fuß	35,233
Spanien	1 Fanege = 4900 Q. Varas	35,233
Wien	1 Jochart = 1600 Q. Klaft. = 54571 Q. Pariser Fuß	57,583
Würtemberg	1 Morgen = 384 Q. Ruthen, à 100 Q. Fuß	31,517
Würzburg	1 Morgen = 180 Q. Ruthen. à 12 Nürnberger Schuh	23,932
Zürich	1 Juchart = 36000 Q. Züricher Fuß = 30709 Q. Fuß franz. der Holz-Juchart = 40000 Q. Zürich. Schuh	32,404
	= 34121 Q. Fuß, franz. der Reben-Juchart und ein Mannswerk Wiesen	36,004
	= 32000 Q. Schuh Züri. = 27297 Q. Fuß franz.	23,932

Tafel III.

Weinmaase in französischen Littern und Cubic-Zollen.

Oerter.	Namen der Maase.	Französische Littern.
Achen	Weinkanne = 53¼‴. Ein Fuder zu 6, 7 bis 8 Ohm, nach dem vom Rhein oder der Mosel, wovon diese Maase ursprünglich herkommen	1,068
Alicante	Wein, Brandewein und Essigmaas die Cantaro = 544‴	10,791
Amsterdam	Von Rhein- und Moselweinen und Kornbrandenwein hält der Ohm 4 Anker = 8 Stekanen = 21 Viertel = 64 Stoppen = 128 Mingeln = 256 Pinten = 1024 Musjes = 7705‴, die	152,837
	Mingel hält 60‴	1,19
	Franzwein das Oxhoft zu 180, die Tierze aber zu 120 Mingels gerechnet; Spanische und portugiesische Weine werden nach Booten und Pipen [illegible]kauft, welche letztere 346 Mingeln halten sollen	
Ancona	Soma = 48 Boccali, à 72‴, wornach der Boccali	1,428
Ansbach und Baireuth	Schenkmaas = 58‴8 in Baireuth	1,247
	in Ansbach aber 68‴,343	1,356
	1 Eimer = 66 Maas = 132 Seidel = 264 Schoppen	89,481
Antwerpen	1 Both = 152 Stoppen 1 Ohm = 50 Stoppen	
	1 Stoop = 160‴	3,174
Augsburg	1 Fuder = 8 Jez = 16 Meids = 768 Maas = 1536 Seidel = 3072 Quart = 6144 Achtel	
	Die Maas soll 72‴ halten	1,428
Baden	1 Fuder = 100 Stützen = 15 Hectolitern	1500,000
	1 Ohm = 10 Stützen = 15 Decalitern	150,000
	1 Stütze = 15 Littern	15,000
	1 Maaß = 15 Deciliter	1,500
	1 Glas = 15 Centilit	0,160
Baiern	1 Eimer = 64 Maas = 2,759 Bai.	39,595
	1 Maas = 43‴ Bai.	0,6186
Bamberg	1 Fuder = 12 Eimer à 72 Schenk- oder 64 Aichmaas 1 Eimer = 4950,‴25	98,195
Berlin	1 Fuder = 4 Oxhoft = 6 Ohm = 12 Eimer = = 24 Anker = 768 Quart à 2 Oesel.	879,372
	1 Quart = 57,‴723	1,1449
Bern	Das Landfaß 1½ gemeinen Faß = 6 Saum = 24 Eimer der Brentner = 600 Maas oder Finten.	1002,721
	1 Finte = 84,‴25	1,670
Bologna	1 Corba = 4 Quartaroll = 60 Boccali = 60 Foglietti	73,792
	1 Boccali 62‴	0,809
Botzen	Üren oder Ueren, soviel als ein Wiener Eimer,	56,601

Tafel III.

Weinmaaße in französischen Litern und Cubic-Zollen.

Oerter.	Namen der Maase.	Französische Littern.
Botzen	der Ziement soviel als 1 Seidel; das Tyroler Getränkmaas hält 40,‴8	080,747
Braunschweig	1 Fuder = 40 Oxhoft = 6 Ohm = 240 Stückchen = 960 Quartier = 1920 Rößel.	882,278
	1 Quartier = 46,‴331	0,919
Bremen	1 Ohm = 4 Anker = 20 Viertel; der Rathsweinkeller aber liefert dem Ohm zu 45 Stückchen = 180 Quartiere oder 720 Mengeln. Bei Franzwein hält die Ohm 44 Viertel, das Viertel $2\frac{1}{2}$ Stübchen, das Viertel Rheinwein $2\frac{1}{4}$ Stübchen 1 Stübchen = 160‴	3,173
Carlsruhe	siehe Baden	
Cassel	1 Fuder = 6 Ohm = 120 Viertel, oder Quartlein, = 480 Maas. Man rechnet 8 Biermaas = 9 Weinmaas, und jedes Maas wird in 4 Schoppen eingetheilt. Das große Maas zu Bier hält 103,‴	980,71 2,042
	das Weinmaas 98‴52	1,054
Constanz	1 Fuder = 30 Eimer à 32 Maas	s. Baden.
Cöln	1 Ohm = 26 Viertel = 104 Maas die Canne = 160 Viertel = 640 Maas 1 Maas = 66,‴2	1,313
Darmstadt	1 Ohm = 80 Maas = 3166‴ fr.	155,750
Düsseldorf	1 Ohm = 26 Viertel = 104 Maas, à 4 Pinten.	160,00
	1 Canne = 160 Viertel 1 Maas = 75,‴5	1,4976
Erfurt	1 Fuder = 9 Ohm = 12 Eimer, à 168 Weinößel Weinößel = 21,‴65	0,429
Ferrara	1 Mastello = 8 Secchie 4128‴	81,883
Frankfurt a. M.	1 Ohm = 20 Viertel = 80 alte = 90 neuere Maas. Ein Fuder = 6 Ohm; 1 Stück Faß = 8 Ohm, beim Verkauf werden 8 Ohm 1 Viertel auf das Stückfaß gerechnet 1 Fuder = 6 Ohm; die Aichmaas = 90,‴375 die Jungmaß = $80\frac{1}{3}$	143,417 1,793 1,593
Frankreich	1 Litter = 1,23 Leitron = 50,‴241242; 1 Pinte = 0,9313	1,000 0,9313
	1 Boisseau	13,008
Freyburg	1 Faß = 400 Maas; 1 Brente = 25 Maas à 4 Schoppen siehe Baden.	
Fulda	1 Ohm = 2 Eimer à 40 Maas à 4 Schoppen, 1 Maas = 92,‴091	73,108 1,8277
Genf	1 Wein-Char oder Fuder = 12 Setiers = 288 Quartiers = 276 Pots. 1 Pot = 96‴	1,9043
Hamburg	1 Fuder = 6 Ohm = 24 Anker = 30 Eim. = 120 Viertel = 240 Stübchen = 480 Kannen = 960 Quartier = 1920 Oeßel. 1 Quartier = $45\frac{1}{8}$‴	872,16 0,9085

Tafel III.

Weinmaaße in französischen Littern und Cubic-Zollen.

Oerter.	Namen der Maaße.	Französische Littern.
Hanau	1 Ohm = 20 Viertel à 4 Maas, à 4 Schoppen, und wird in dic große (alte) und in die kleine (neue) Zapfenmaas eingetheilt.	14,445
	Die große hält 94,‴028	1,865
	die kleine 91,‴1	1,607
Hannover	1 Fuder = 4 Oxhoft = 6 Rhm = 15 Ekm. = 24 Anker = 240 Stückchen = 480 Kannen oder Maas = 960 Quartier = 1920 Nößel. 1 Quartier = 49″	0,9772
Heidelberg	Die große Ohm hat 20 und die kleine 12 Viertel; 8 Aichmaas = 9 Zapfmaas jedes Maas = 4 Schoppen; die Aichmaas = 99,″077	1,9772
	die Zapfmaas = 88,‴095	1,7475
	siehe auch Baden	
Hildesheim	siehe Hanover	
Königsberg	1 Both = $1\frac{1}{5}$ Pipe = 2 Oxhoft = 3 Ohm = 12 Anker = 60 Viertel oder Velten = 360 Stoof. 1 Stoof = $72\frac{1}{3}$,‴	1,4348
Kopenhagen	1 Fuder = 6 Ohm = 24 Anker = 24 Stübchen = 465 Kannen = 930 Potts = 3720 Päle. Der Patt oder Krug 58,‴7	0,966
Lausanne	1 Char = 18 Setiers = 432 Quaterons = 864 Pots = $904\frac{1}{5}$ Pariser Pintes = 43401‴	860,908
	1 Pinte 50,‴2315	1,001
Leipzig	1 Fuder $2\frac{2}{3}$ Faß = 12 Eimer = 756 Kannen = 1512 Nößel = 6045 Quartier Leipziger Schenkmaaß gerechnet.	910,276
	1 Kanne = 60‴7	1,2041
	1 Dresdner Kanne = 47,‴2	0,9363
Lissabon	1 Tomerlado = 2 Pipa oder Botas = 52 Almudas = 104 Alqueiras oder Potas = 1624 Canhados = 2496 Quartilhos = 43888‴	870,579
	1 Canhado = $70\frac{1}{3}$‴	1,395
London	1 Gallon, 232,‴	4,606
	1 Tun = 2 Pipes oder Butts = 3 Punchions = = 4 Hog'sheads = 6 Tierces = 8 Barrels = 14 Rundlets oder Kildenkins = 252 Gallons = 504 Pottles = 1008 Quarts = 2016 Pints.	1161,518
Lübeck	1 Fuder = 6 Ahm = 126 Viertel = 240 Stüb. = 480 Kannen = 960 Quartier = 1920 Planken = 3840 Ort. 1 Quart = $45\frac{7}{8}$‴	0,9085
Mailand	1 Brenta = 3 Stara = 6 Minns = 12 Quartari = 48 Pintes = 96 Boccali. 1 Pinte = 75‴	4,4877
Malaga	1 Aroba = 8 Acumbres à 4 Quartilos und hält 794‴	15,749

Tafel III.

Weinmaaße in französischen Littern und Cubic-Zollen.

Oerter.	Namen der Maaße.	Französische Littern
Mainz	1 Ohm = 20 Viertel = 80 kleine Maas à 4	138,732
	Schoppen.	1,6947
	die kleine Maas 85,'''433 die große = 95,061	1,8857
München	siehe Baiern	
Neapel	1 Carro = 2 Botti - 24 Barili = 1440 Caraffe	
	1 Caraff = 37'''	0,7339
	der Wein und Brandwein Barilo hält 2220'''	44,037
Rußland	1 Wedro oder Eimer = 4 Tschetwerki à 2 Os-	
	muschki oder Kruschka 1 Osmaschka oder Krusch-	
	ka = 80'''	1,587
	der Wein-Anker hält 40 Fr. Pintes	38,086
Schaffhausen	1 Saum = 4 Eim. = 16 Viertel = 128 Maas;	168,263
	beim trüben Sinn, d. i. Weinmost, hält der	
	Saum 8 Maas mehr; 1 Maas = 66,'''27, in	1,314
	Stein am Rhein aber 62,'''51	1,240
Schweden	1 Fuder = 2 Pipen = 4 Oxhoft = 6 Ahm = 12	942,625
	Eim. = 24 Anker = 360 Kannen à 2 Stoop	
	1 Stoop = 66'''	1,309
Sicilien	1 Tonna = 12 Salum zu 8 Quartari oder 12	
	Quartuci. Die messinische Salme hält 4416'''	87,598
	die Syrakusische Salme aber 3925'''	77,858
Solothurn	1 Saum = 100 Maas; 1 Maas = $86\frac{1}{3}$'''	1,563
Spanien	1 Cantaro oder Arroba major hält 794,''' wie	
	Mallaga	15,749
Wien	1 Fuder = 32 Eim. 1 Dreiling = 30 Eim. 1 Faß	
	= 10 Eim. 1 Eimer = 40 Kannen = 80 Maas	
	= 2853,28	56,601
	Das Getränkemaas oder Achtring, von	
	4 Seideln, hält 71,'''334	1,415
	Das große Seidel hat $\frac{1}{4}$ gewöhnliche Seidel	
	17,'''833	0,354
	ein halbes Seidel oder Pfiff 8,'''916	0,177
Würtemberg	1 Fuder = 6 Eim., 1 Eim. = 16 Imi, 1 Eimer	
	Trab-Eich = 1 Eimer 7 Hell-Eich, 1 Imi = 10	
	Maas 1 Maas = 135''' Duodeci oder $78\frac{1}{8}$ De-	293,927
	cimal, wie 116,'''588 Fr.	1,837
Würzburg	1 Fuder = 12 Eim. à 64 Trüb-Eichmaas oder 72	62,722
	Hell-Eichmaas oder Schenken die Trüb-Eich-	
	maas = 50,'''093	1,1725
Zürich	1 Saum = $1\frac{1}{2}$ Eim. = 6 Vierteln 1 Viertel	164,250
	trübes Maas = 8 Kopf = 16 Maas =	
	32 Quartli = 64 Stotzen; 1 Viertel lau-	
	teres Maas = $7\frac{1}{2}$ Kopf = 15 Maas =	
	60 Quartli = 60 Stoetzen. Eine Maas hievon	
	= 92'''	1,825
	die Maas wornach ausgeschenkt wird, hält $82\frac{1}{2}$'''	1,6424

arbt= von Worms bis Bingen, den des Nahethals und der Mosel
altend, beschreiben, das dritte das Rheingau von Hochheim bis Coblenz.
n wird Die Reihenfolge der ferneren Lieferungen wird bei Erscheinen des drit=
so daß ten Hefts bestimmt werden. Alle gute Buchhandlungen nehmen Sub=
ibenten scription darauf an; wer sich der Sammlung von Subscribenten unter=
einufer zieht, erhält auf 10 zusammenbestellte Exemplare ein Frey=Exemplar.

·icht in der Obstbaumzucht.

für Landwirthe und Landschullehrer

von

acob Bauer,

;lied des Großherzogl. Bad. landwirthschaftlichen Vereins.

---

it Abbildungen.

=Abthei= ergeben, ;aftlichen

.stens erscheinende Werkchen empfehlend aufmerksam, und erbieten uns zur Subscriptions=Annahme, sobald die Anzeige dazu erschienen seyn wird.

Der Vorstand.

---

lcher sei= ; ausge= Jugend= ıd bei der ır=Kreis= reis em= ahrungen ndbuch ꝛc.

Der Verleger erlaubt sich, dem Obigen noch beizufügen, daß er seinerseits für guten Druck, weißes Papier, so wie für schöne und pünktliche Ausführung der dazu gehörenden Abbildungen ge= sorgt hat. —

Das Buch wird 16 bis 20 Druckbogen stark, und im October dieses Jahrs fertig werden, bis dahin gilt der Subscriptions=Preis von 16 ggr. (20 Sgr.) oder fl. 1. 12 kr. Rhein. Der spätere Laden=Preis wird um etwa den dritten Theil höher werden.

die Hand= ı daher ders die es näch=

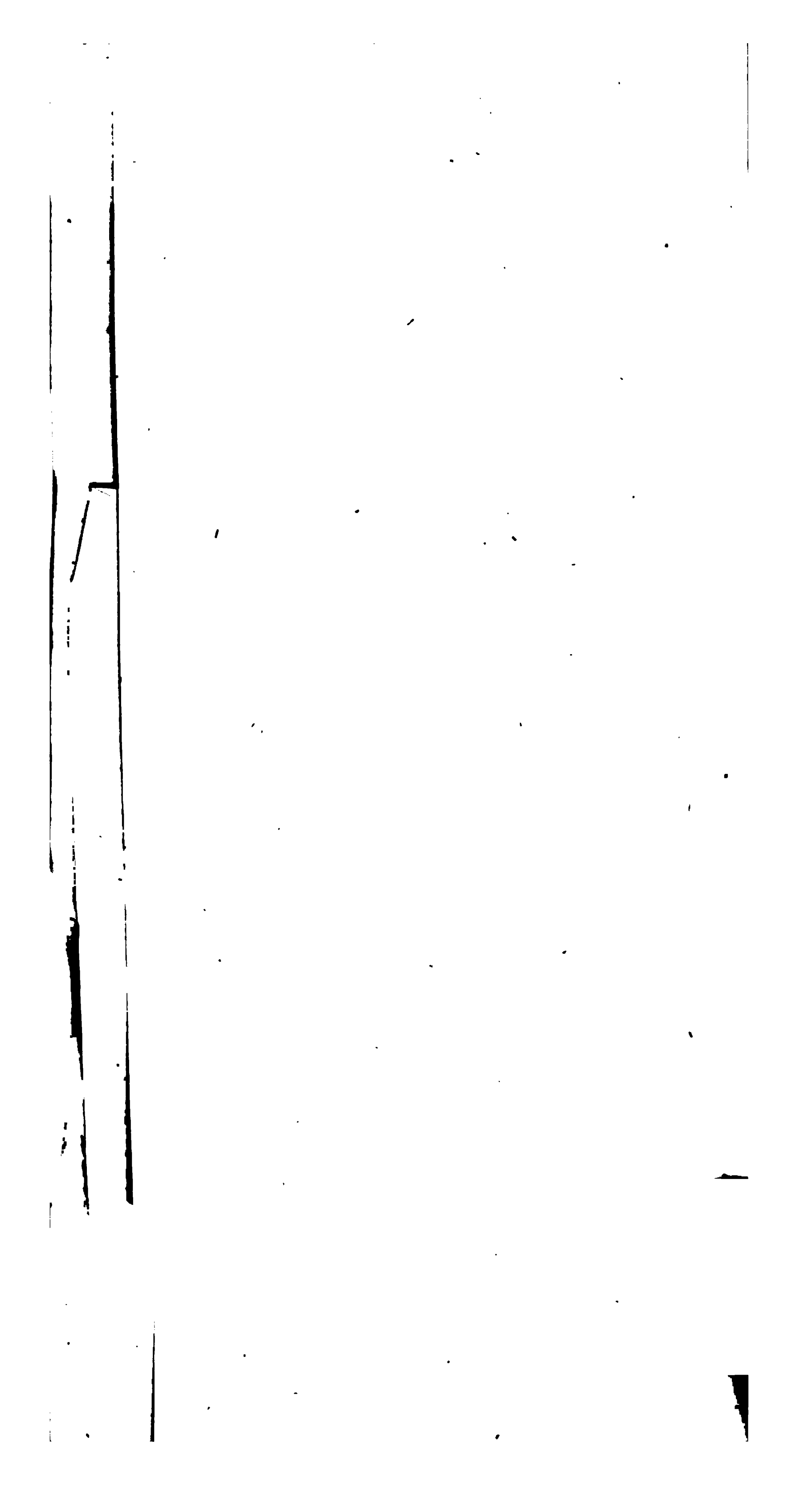
Der Verleger wird übrigens Behörden oder Vereinen, welche beabsichtigen, durch Verbreitung des trefflichen Buchs auf Verbesse= rung dieses Zweigs der Boden=Benutzung hinzuwirken, hierzu gern die Hand bieten, indem er bei Bestellung einer größern Anzahl von Exemplaren noch niedrigeren Preis stellen wird.

berg, den 1. August 1832.

C. F. Winter,
Universitäts=Buchhändler.

---

g landwirthschaftlicher Vereine überhaupt, und mit
6 ar.



ar
alte
n n
so
iben
einu

ric
für

aco
lied d

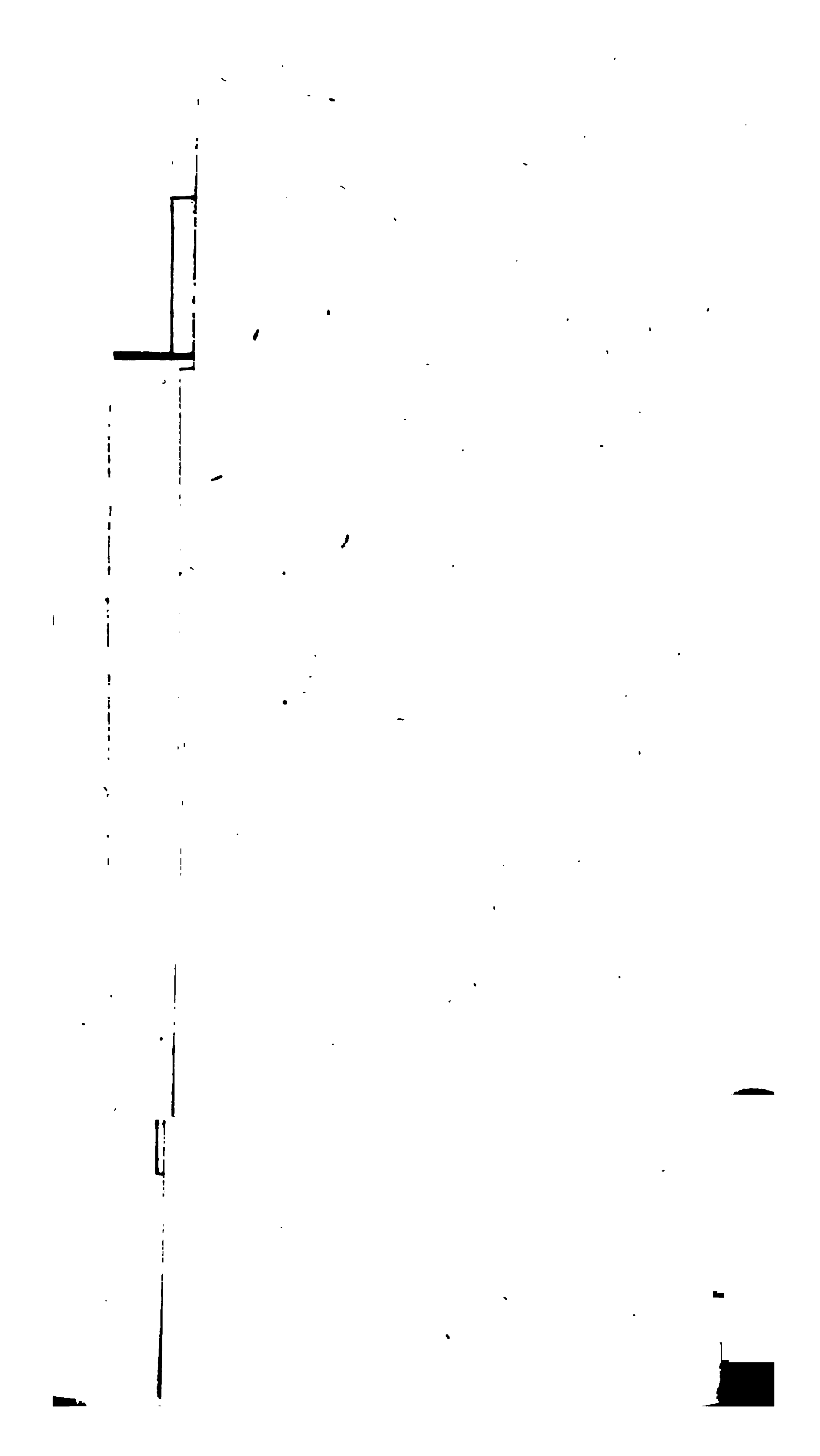
it A

=Abthe
ergeben
haftliche

lcher se
ausge
Jugend
ld bei de
ar=Kreis
reis em
ahrunge
ndbuch 2c

die Hand
n dahe
ders di
es näch=
berg,

richtu
27 Fr





Der

Der

Weinbau

in

der Provinz Rheinhessen, im Nahethal und Moselthal,



vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften und des badischen Landwirthschaftlichen Vereins Mitglied.

Mit 4 lithographirten Tafeln.

Heidelberg,

in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.

1834.

Der Gebrauch dieser Tabellen ist sehr einfach; will man z. B. wissen wie sich der badische Morgen zum würtembergischen verhält, so sehe man in der Tabelle nach wie viel Aren ein Badischer und ein Würtembergscher hat; man findet für den Erstern 36,000 und für den Andern 31,517. Also ist der Badische größer als der Würtemberg'sche, mithin ihr Verhältniß von 36,000 : 41,517 oder wie 36,000 : 31517, und so bey allen übrigen.

Der Ertrag eines badischen Morgen-Weinbergs sey 5 Ohm; wie groß wird der Ertrag eines Würtemberg'schen seyn, wenn bei beiden die Beschaffenheit des Bodens und des Bebauens dasselbe ist. Man hat demnach 36000 : 31517 = 5 : X = 4,377 Ohm = 4 Ohm, 3 Stützen 7 Maas 7 Glas.

Verlangt man aber den Ertrag in würtemberg'schen Maas, so setzt man 36000 : 31517 = 5 : X = 35,5 Imi = 2 Eim. 3 Imi — 5 Maas
1 : 156
18,370 : 1

oder nach dem Reesischen Satz:

E. W. X.	1 Morg. Würt.
W. M. 1	31,510 Aren
An. 36	1 B. Morg.
B. M. 1	5 Ohm Wein geben
1	150 Litern
Lit. 18370	1 J. Würt.
J. 16	1 E. W.

Wie groß würde der Ertrag eines Würzburger Morgen, bei gleicher Güte und Fleiß, seyn:

36,000 : 23,932 = 5 : X = 6,644 Würzburger Eimer
1 : 150
1,1725 : 1,0000
64 : 1

oder

W. E. X.	1 Morgen W.
M. W. 1	23,932 Arn
Aren 36	1 B. Morg.
B. M. 1	5 Ohm B.
B. Ohm 1	150 Lit.
Lit. 1,1725	1 Maas W.
M. W. 64	1 E. W.
Divid. 22517	149575 | 6,644 = 6 Eimer 41,2 Maas Würzb.

Die badische Maas verhält sich zur Würzburger wie 1,5000 : 1,1725 = 3000 : 2345, oder 600 : 469. Also betragen 469 B. M. in Würzburg 600.

Die erste Lieferung, die Beschreibung des Weinbaues am Ha
gebirge oder den Distrikt von Landau bis Worms enth
wird im Januar 1833 erscheinen, und von diesem Zeitpunkt a
ungefähr alle 4 Monate eine Lieferung ausgegeben werden,
etwa binnen 2½ Jahren das Ganze in den Händen der Subscr
seyn wird. Das zweite Heft wird den Weinbau am linken Rh

Nächstens wird erscheinen:

Gründlicher Unterr

Ein Hand- und Hausbuch

J.

Schullehrer zu Adersbach und Mitg

M

Der Verfasser hat sein Buch vor dem Druck der Neckar-Kreis
lung des Bad. landwirthschaftlichen Vereins zur Prüfung üb
worauf diese die hier folgende Empfehlung in die landwirthsch
Blätter N° 5. 1832 einrücken ließ:

„Der verdienstvolle Schullehrer Bauer in Adersbach, we
ner Gemeinde und ganzen Nachbarschaft durch Verbreitung
suchter Obststämme aus seiner Baumschule und durch seinen
unterricht im Obst-Bau sich lange schon gemeinnützig gemacht ur
vorjährigen Preisvertheilung in Heidelberg, durch die Neck
Abtheilung des landwirthschaftl. Vereins, deßhalb einen P
pfangen hat, will seine seit vielen Jahren gesammelten Erf
über Obst-Cultur durch den Druck bekannt machen in einem Ha
zum gründlichen Unterricht in der Obstbaumzucht rc. rc."

„Eines der stimmfähigsten Mitglieder der Deputation hat
schrift eingesehen und für brauchbar erklärt. Wir mache
vorläufig alle Liebhaber der Baumzucht, beson
Herren Schullehrer und Ortsvorstände auf dies

Heidel

Bei demselben Verleger sind früher erschienen:

Bronn Dr. H. G., über Zweck und Ei

Der Gebrauch dieser Tabellen ist sehr einfach; will man z. B. wissen wie sich der badische Morgen zum würtembergischen verhält, so sehe man in der Tabelle nach wie viel Aren ein Badischer und ein Würtembergscher hat; man findet für den Erstern 36,000 und für den Andern 31,517. Also ist der Badische größer als der Würtemberg'sche, mithin ihr Verhältniß von 36,000 : 41,517 oder wie 36,000 : 31517, und so bey allen übrigen.

Der Ertrag eines badischen Morgen - Weinbergs sey 5 Ohm; wie groß wird der Ertrag eines Würtemberg'schen seyn, wenn bei beiden die Beschaffenheit des Bodens und des Bebauens dasselbe ist. Man hat demnach 36000 : 31517 = 5 : X = 4,377 Ohm = 4 Ohm, 3 Stützen 7 Maas 7 Glas.

Verlangt man aber den Ertrag in würtemberg'schen Maas, so setzt man 36000 : 31517 = 5 : X = 35,5 Imi = 2 Eim. 3 Imi — 5 Maas
1 : 156
18,370 : 1

oder nach dem Reesischen Satz:

E. W. X.	1 Morg. Würt.
W. M. 1	31,510 Aren
An. 36	1 B. Morg.
B. M. 1	5 Ohm Wein geben
1	150 Litern
Lit. 18370	1 J. Würt.
J. 16	1 E. W.

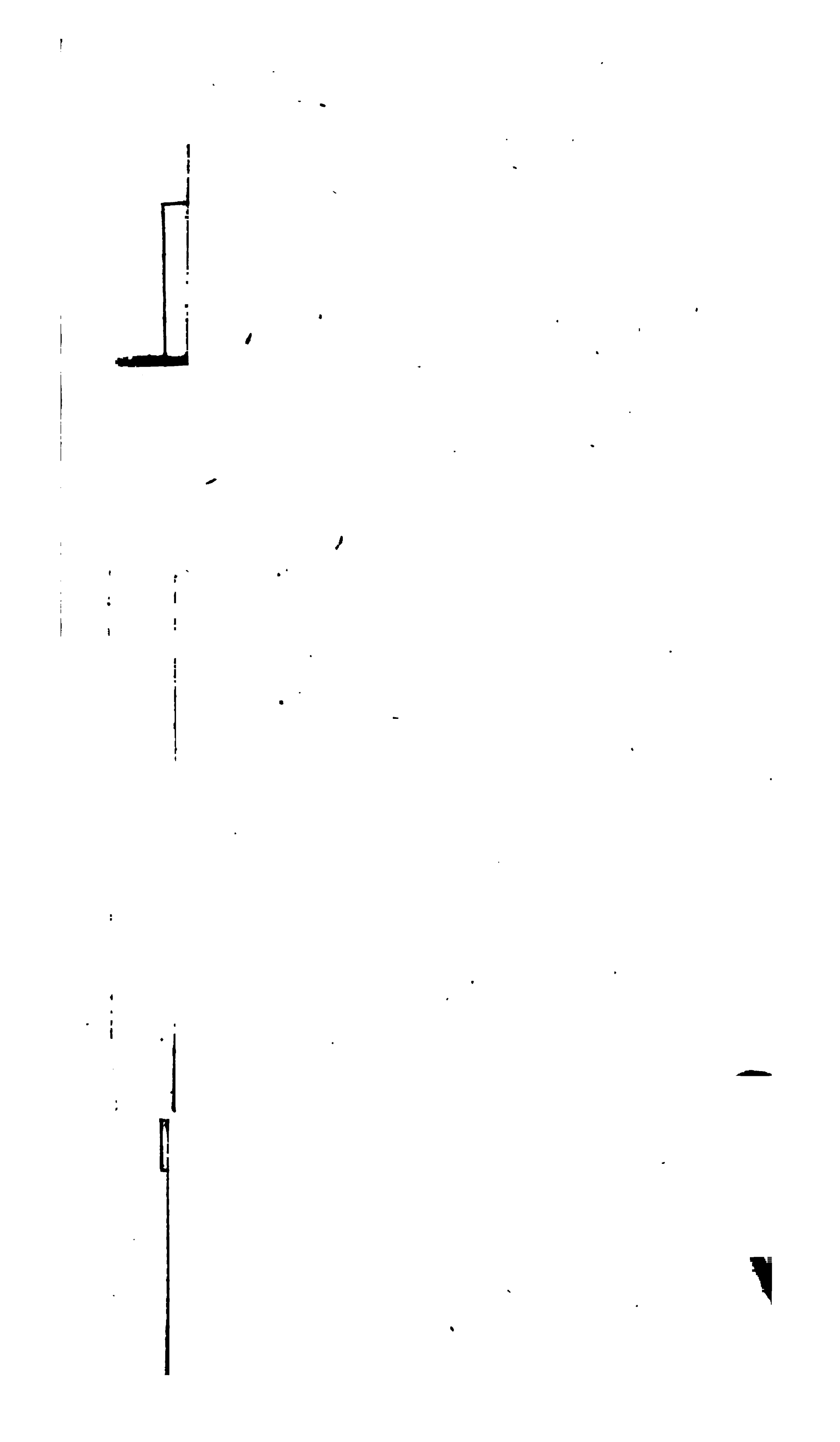
Wie groß würde der Ertrag eines Würzburger Morgen, bei gleicher Güte und Fleiß, seyn:

36,000 : 23,932 = 5 : X = 6,644 Würzburger Eimer
1 : 150
1,1725 : 1,0000
64 : 1

oder

W. E. X.	1 Morgen W.
M. W. 1	23,932 Arn
Aren 36	1 B. Morg.
B. M. 1	5 Ohm B.
B. Ohm 1	150 Lit.
Lit. 1,1725	1 Maas W.
M. W. 64	1 E. W.
Divid. 22517	149575 | 6,644 = 6 Eimer 41,2 Maas Würzb.

Die badische Maas verhält sich zur Würzburger wie 1,5000 : 1,1725 = 3000 : 2345, oder 600 : 469. Also betragen 469 B. M. in Würzburg 600.



Der

Weinbau

in

der Provinz Rheinhessen, im Nahethal und Moselthal,

vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften und des badischen Landwirthschaftlichen Vereins Mitglied.

Mit 4 lithographirten Tafeln.

Heidelberg,
in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.
1834.

Karlebach.

§. 1. Der Ort liegt in einem schmalen Thaleinschnitt, und ist ringsum auf den Höhen mit Weinfeldern umgeben. Außer einigen vorzüglichen Lagen, z. B. Hipperich und Goldberg auch Spieß, die verschiedene Abdachungen gegen Süden haben, liegt das ganze Gelände der Gemarkung ziemlich flach, so daß die Weinfelder 2—3 bis 4 Grad Abdachung haben, manche auch ganz horizontal sind.

§. 2. Der Karakter der ganzen Umgebung, von Herxheim an gerechnet, das eine Stunde davon liegt, weicht wesentlich von dem des Haardtgebirges ab. Die ganze Gegend ist so zu sagen eine große Fläche mit leicht wellenförmiger Decke, die durchaus keinen Schutz vor den Nordwestwinden hat, indem gegen Grünstadt hin die Gebirgswand der Haardt sich abflächt, und also ungestört die rauhen Winde aus den hintern Waldgegenden hervorstreichen können. Sie ist ein wahres Bauland, das vermöge seiner flachen Lage zum Fruchtbau mehr geeignet ist. Dennoch ist hier ziemlich bedeutender Weinbau.

§. 3. Die Weinfelder befinden sich aber hier nicht, wie an der Haardt, in geschlossenen Gewannen, wo nichts als Reben stehen, sondern sie liegen gleichsam auf dem Felde zerstreut umher, oder haben wenigstens ein solches Ansehen, indem die Weinfelder zwischen dem Ackerfeld, oder die Ackerfelder zwischen den Weinfeldern wie gemischte Karten untereinander liegen.

Diese Unterbrechung mag aber darin ihren Grund hauptsächlich haben, weil die Weinfelder durchschnittlich hier nur 30 bis 40 Jahre alt werden, wodurch natürlich viele Lücken entstehen. Diese Lücken werden dann 6—8 bis 10 Jahre als Baufeld benutzt, je nachdem

die Aussichten für den Weinbau mehr oder weniger günstig sind. Werden Mehrere allmählich wieder neu angelegt, so gehen Andere wieder ab, und so gestaltet sich ein Turnus, der dieses Gemengsel in der Bodenbewirthschaftung erzeugt.

§. 4. Da das Rotten nur 1½ Fuß tief im Frühjahr vorgenommen wird, so möchte ich fast den Grund der kurzen Dauer der Weinfelder hierinn suchen, allein der allgemeine Glaube widerspricht dieser Ansicht. Es wurde nämlich behauptet, die Erfahrung habe gelehrt, tieferes Rotten sey den Rießlingen nicht zuträglich. Daß es wirklich so seyn soll, kann ich nicht begreifen. Ich denke mir, wenn die Wurzeln tiefer in den Boden eingehen können, wodurch sich ein ausgedehnterer Nahrungs-Bezirk bildet, daß in solch größerem Bereich ein dauerhafterer und kräftigerer Stock sich bilden könnte.

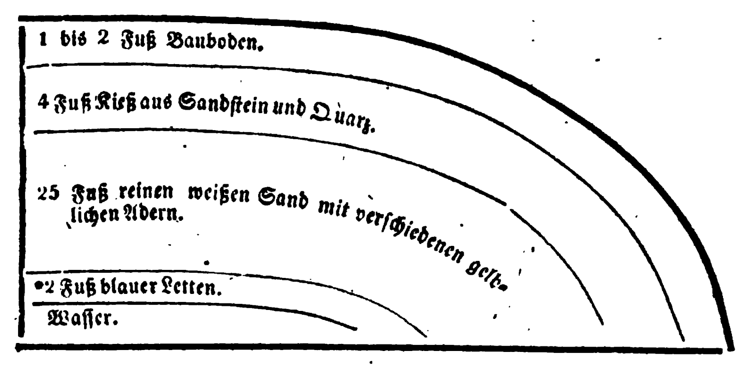
Soll vielleicht dieses seichte Setzen die Zeitigung früher herbeyführen? indem es eine bekannte Sache ist, daß Reben, deren Wurzeln auf Felsen aufsitzen, früher reifen, und früher gelb werden, als solche, die ungehindert in den Boden eindringen können.

§. 5. Da die Reben 18 Zoll lang zugeschnitten werden, und ebenfalls nur 18 Zoll gerottet wird, so sitzen diese mit ihren Fußwurzeln fast auf dem ungerotteten Boden auf. Es scheint überhaupt, daß alle Mittel der Kunst hier aufgeboten werden, das seichte Setzen und der niedere Schnitt, um einigermaßen zu erreichen, was das Clima versagt, denn der verschiedene Grad der Reife, der, verglichen mit den Haardtorten, um mehr als einen halben Monat zurück bleibt, ist zu auffallend, als daß man sich nicht in ein ganz anderes Clima versetzt zu sehen glaubt, wenn man nur eine Strecke von zwey Stunden durchschritten hat.

§. 6. Der Boden des ganzen Geländes ist fast durchgehends ein Baugrund aus dem so vielfach verbreiteten Leimenboden, der sich sonst zum Feldbau sehr gut eignet. Seine Mächtigkeit ist sehr verschieden. An einigen Stellen zeigt sich ein Unterlager von Grobkalk, dessen Bruchstücke beym Rotten herausgeworfen und wegge-

bracht werden; auch ist an manchen Stellen etwas Kieß und Sand unterlagert, an anderen Orten ist Löß von bedeutender Mächtigkeit, so daß darin gegen die Nähe des Ortes Terrassen eingehauen sind, welche zu Rebanlagen benutzt werden.

§. 7. Von diesen Gebilden umschlossen liegt in der Mitte, dicht am Orte, ein isolirter flacher Kegel, der aus Sand und Kieß besteht, und dessen Trauben in der Zeitigung gegen die übrigen besseren Lagen besonders vorgerückt waren, vorzüglich auf dem Plateau desselben, wo wegen dem freien Zugang der Winde es nicht wohl zu erwarten war. (Dieß spricht sehr zum Vortheil des Kießbodens.) Eine tiefe Sandgrube giebt ein genaues Bild des Durchschnittes dieses Hügels nämlich:



Dieser Sand, der in solch ungeheuerer Masse aufgethürmt ist, erscheint größtentheils in solcher Reinheit, daß er wie weißes Mehl aussieht, und dennoch sehr wohlfeil verkauft wird. Denn zwey Traglasten oder zwey Körbe voll werden nur mit einem Kreuzer, und eine Pferdelast oder ein Kasten voll wird mit acht Kreuzern bezahlt.

§. 8. Das Setzen der Weinfelder geschieht durchgehends mit Wurzelreben, die auf folgende Art gewonnen werden; eine Methode, die am ganzen Hardtgebirge nicht vorkommt.

§. 9. Beym Schneiden, was bald möglichst im Frühjahr vorgenommen wird, werden die Reben auf 18 Zoll Länge zugeschnitten und gesammelt, jedoch nur solche, die noch den Wulst des al-

ten Holzes haben; kommen übrigens gesunde kräftige Reben ohne diesen Wulst vor, so nehmen Manche keinen Anstand, auch diese dazu zu nehmen, indem sie beynahe eben dieselben Wurzeln ziehen. Diese zugeschnittenen Reben werden in Bündeln von 50 zusammen gebunden, und dann gestürzt, d. h. es werden 1½ Fuß tiefe Löcher in einen Garten oder sonst geschlossenen Raum gegraben, und diese Bündel der Reihe nach umgekehrt, hineingestellt, nämlich so, daß die Augen alle umgekehrt im Boden stehen. Da die Spitzen im Boden stehen, und die wulstigen Theile oben sind, so werden diese mit etwas feuchtem Moose oder Stroh 2 Finger hoch bedeckt, und das Ganze mit etwa 6 — 8 Zoll hoch Erde überworfen. Auf diese Art stecken sie ganz in dem feuchten Boden, worin sie bis gegen Pfingsten, oder so lange stehen bleiben, bis man nach mehrmaligem Untersuchen findet, daß die Augen Bohnengroße Entwicklungstriebe gemacht haben. Nach diesem werden sie sorgfältig herausgenommen, und der Reihe nach, wie im ersten Hefte schon angegeben, schief in der Entfernung von einigen Zollen in den Boden gelegt, und dem freien Wachsthum überlassen, ohne im Sommer abgeschnitten zu werden (wie am Haardtgebirge an vielen Orten geschieht).

Anfangs nächsten Frühjahrs werden sie aus dem Boden genommen*), und auf folgende Art verpflanzt.

§. 10. Wenn ein Feld zum Rotten bestimmt ist, so wird dasselbe in 3½ Fuß breite Gräben eingetheilt. Die Erde des ersten Grabens wird ausgeworfen, und dann die Erde des nächsten Grabens in den ersten Graben lagerweise entweder mit dem Spaten, oder mit der Rotthaue (Dornenpickel, hier Stockhacke genannt) und Schaufel (Fig. 1) ausgehoben, so daß das Obere nach unten, und das Untere nach oben kommt. Ist der Graben fertig, dann wird eine Schnur quer übergespannt, und nach dieser Schnur die ausgeworfene Erde glatt abgestechen, worauf mit einem hölzernem Maaße von 3½

*) Hier ist eine wahre Plantage von Wurzelreben, indem die ganze Umgegend in ziemlicher Entfernung mit diesem Artikel versorgt wird, der aber auch hier ganz rein und ungemischt zu bekommen ist.

Fuß der Schnur nach gemessen, und jeder Punkt mit einem einen Fuß langen und einen Viertelzoll dicken tannenen Pfählchen bezeichnet. Ist dieß geschehen, so werden von dem Pfählchen senkrecht abwärts mit der Spate Grübchen (Kerfen) ausgestochen, worin die Reben fast senkrecht gestellt werden, und zwar auf folgende Art. Schon bey der Zubereitung als Reben wird ein Zoll Holz über dem obersten Auge stehen gelassen; nun werden die Wurzelreben, deren Wurzeln von oben herab bis zur Hälfte ganz abgeschnitten, und die der unteren Hälfte bis auf 1½ Zolle eingekürzt worden, so gestellt, daß die zolllange Spitze dem Niveau des Bodens gleich kommt. Bis sich der Boden gesetzt hat, kommt dann das obere Auge gerade über die Fläche des Bodens zu stehen. Wenn die Rebe so in der Kerfe steht, wird sie mit etwas besserer Erde fest angedrückt, damit sie nicht mehr die Richtung verliert, und mit den folgenden Gräben eben so verfahren. So bilden sich lauter Quadrate von 3½ Fuß.

§. 11. Den Sommer über wird alles dem freien Wachsthum überlassen.

§. 12. Das zweite Frühjahr werden die jungen Stöcke mit dem Raumstecken, welcher aus einem Stücke Holz geschnitten ist (s. Figur 2), oder mit der Raumhacke (s. Figur 3) einen halben Fuß tief aufgeräumt, die oberen Wurzeln, welche man Gewek nennt, und welches die Thauwurzeln sind, abgeschnitten, und der Trieb bis auf ein Aug abgeworfen; darauf wird die Erde wieder an die Stöckchen beygezogen, und etwa einen Zoll hoch mit zarter Erde bedeckt.

§. 13. Das dritte Frühjahr werden sie eben so behandelt; im Sommer aber werden die jungen Triebe auf einen Fuß Höhe einigemal abgeschnitten.

§. 14. Im vierten Frühjahr werden sie nochmal gut aufgeräumt, und später besonders mit der Raumhacke. Da der Stock mehrere Ruthen aus dem Kopfe getrieben hat, so werden etwa vier Ruthen auf zwey Augen angeschnitten, und die übrigen dicht am Kopfe weggeschnitten. Den Sommer über werden die jun-

gen Triebe einigemal mit einer Sichel oder einem Messer auf anderthalb Fuß Höhe abgeschnitten, nämlich das erstemal vor dem Blühen, und später, je nach Bedürfniß, noch ein oder zweimal, ohne zusammen gebunden zu werden.

§. 15. Im fünften Frühjahr erhält der Stock seine völlige Ausbildung, je nachdem er zur Bockschnitterziehung, oder zur niederen Rahmen-Erziehung bestimmt wird. Zur Behandlung auf Bockschnitt werden ihm nur 4 Stiften von zwey Augen angeschnitten (siehe das Nähere bey Westhofen). Zur Behandlung auf Rahmen-Erziehung werden in diesem Jahre zwey Ruthen von 12 bis 15 Zoll Länge und zwey Knebel von zwey Augen angeschnitten, welche erstere an die Latte geheftet werden.

§. 16. In den folgenden Jahren werden 3 Ruthen und ein bis zwey Knebel angeschnitten, wodurch sich die schon bezeichnete offene niedere Rahmen-Erziehung mit Kopfschnitt bildet.

§. 17. Die Sommerbehandlung der Bockwingerte, welche hier Stockwingerte genannt werden, ist die, daß man vor dem Blühen gar nicht darinnen arbeitet, und erst drey bis vier Wochen nach dem Blühen werden die zerstreut herum liegenden grünen Ruthen auf einen Bündel in der Höhe von zwey Fuß mit Stroh zusammengebunden, und so bis nach Jakobi stehen gelassen, wo dann erst mit dem Messer die Spitzen dicht über dem Bunde abgeschnitten werden. Eberzähne oder Geitzen werden aber nirgends weggebrochen.

§. 18. Die Sommer-Behandlung der Rahmenwingerte ist folgende: bis nach dem Blühen wird alles dem freien Wachsthum überlassen; nach dem Blühen werden die unteren auf dem Boden sich neigenden grünen Triebe mit Stroh an die Latten festgebunden; die oberen bleiben gewöhnlich gerade stehen, indem hier kein so üppiger Holzwuchs ist, wie an manch anderen Orten. Erst nach Jakobi werden alle Spitzen, welche über zwey Fuß vom Boden entfernt sind, abgeschnitten.

§. 19. Das Laubschneiden nach Jakobi verdient hier einer besonderen Erwähnung. Längs dem ganzen Haardtgebirge wird alles Laub grün aus den Weinbergen gebracht, und entweder sogleich verfüttert, oder an Rainen und Wegabhängen oder sonstigen freien Plätzen zu Winterfutter getrocknet. Hier findet aber eine ganz andere Behandlung statt. Von hier an bis in das Rheingau ist man der Meinung, das grüne säuerliche Laub stumpfe dem Vieh die Zähne allzusehr ab, weßhalb es größtentheils im Freien getrocknet und zum Winterfutter gefüttert wird.

§. 20. Bey den Bockwingerten werden nämlich die Spitzen mehrerer Stöcke abgeschnitten, zusammen gebunden, und auf einen der stärksten Stöcke umgekehrt aufgestürzt. Wenn nun die Blätter davon dürr und gelb werden, so sieht ein solches Weinfeld ganz possierlich aus, und man glaubt in der Ferne, es wäre da eine Menge grüner Puppen, wovon der dritte Theil mit gelben Kappen geziert wäre. Diese Methode hat bestimmt einen nachtheiligen Einfluß auf die Entwicklung des Rebstockes, der diese Bürde trägt; das Wachsthum der oberen Rebentriebe, welche nach dem Beschneiden gewöhnlich noch etwas fortwachsen — denn um diese Zeit steht das Wachsthum noch nicht stille, — wird gehindert, und Blätter und Triebe ersticken unter solch einer Haube.

Ferner hält diese Decke gar oft das Eindringen der Sonne und Luft ab, wodurch die Reife der Trauben verzögert wird, was doch immer zum Hauptaugenmerk genommen werden sollte.

§. 21. Zwischen hier und Heppenheim an der Wiese sah ich eine sehr tadelnswerthe Methode; nämlich die Stöcke der Stockwingerte sind alle auf zwey Bündel gebunden; wenn das Laub abgeschnitten wird, so wird es zwischen diese zwey Bündel gleichsam wie in einen Sattel gelegt, und da getrocknet.

Auf diese Art kommen diese Zweige fast unmittelbar auf die Trauben zu liegen, so daß viele vor jedem Sonnenstrahl bewahrt werden. Bey nassem Wetter legen sich die Blätter oft ganz um die Trauben herum, und verderben diese ganz. Unbegreiflich, daß

solche Mißbräuche nicht eingesehen werden. Fast wird man verleitet zu glauben, hier würden die Traubenstöcke nicht wegen den Trauben, sondern wegen dem Laube gezogen (siehe Fig. 16).

§. 22. Bey den Rahmenwingerten werden die abgeschnittenen Spitzen immer auf den einen halben Fuß hervorragenden Kopf des Stiffels gesetzt, nachdem sie ebenfalls so zusammen gebunden waren. Da sich immer ein Stiffel zu zwey Stöcken vorfindet, so steht gewöhnlich neben zwey Stöcken eine solche Kappe.

§. 23. Zu bemerken ist noch, daß bey den Rießlingen nichts ausgebrochen wird; dagegen bey den Traminern und Oestreichern, welche aber selten hier vorkommen, muß ausgebrochen werden. Nach der Erfahrung eines dortigen Besitzers einer Traminer-Anlage soll das Ausbrechen der Seitentriebe (Eberzähne) nach dem Blühen dem Traminer schädlich seyn. Eine Probe mit der Hälfte des Weinberges soll bewiesen haben, daß der nicht ausgebrochene Theil größere Trauben gegeben habe, als der ausgebrochene. In wie weit diese Angabe richtig ist, will ich nicht entscheiden; auf jeden Fall wiederstreitet sie den natürlichen Begriffen über diese Behandlung, indem eine vermehrte Zertheilung der Säfte immer kleinere Trauben zur Folge hat, was wir z. B. an einem Stocke am besten sehen können, der gar nicht geschnitten wird; dieser bringt kaum halb so große Trauben hervor.

§. 24. Der allgemeine Rebsatz ist hier Rießling. Oestreicher (Sylvaner) giebt es hier wenige, eben so auch wenig Traminer. Karlebach fängt indessen auch an in neuerer Zeit sich der allgemeinen Mode anzuschließen, und Traminer anzulegen, vielleicht nicht mit Unrecht. Auffallend war es mir, daß mehrere Weinbergsleute die Albig gar nicht einmal dem Namen nach kannten, obschon einige Stunden von hier deren Pflanzung noch ziemlich allgemein ist; ein Beweiß, daß früher kein anderer Rebsatz hier eingeführt war.

§. 25. Die Beholzung ist in sehr niederen Rahmen, die kaum 1½ Fuß vom Boden entfernt sind. Es werden nämlich der

Länge der Linien nach je über zwey Stöcke ein Stiffel von 3 Fuß Länge, 15 Zolle tief in den Boden geschlagen, und in die Einschnitte, die man 4 — 5 Zolle von oben herab in denselben macht, ein Zoll dicke Balken von 15 Fuß Länge gelegt; dieser Balken überreicht gerade 4 Stöcke und 2 Stiffel, weil jeder Stock 3½ Fuß von dem andern entfernt ist; so machen 4 Stöcke 14 Fuß Länge; der fünfzehnte Fuß dient zum Binden an den nächstfolgenden Balken.

§. 26. In neuerer Zeit werden jedoch fast alle Weinberge zu Bockwingerten (hier Stockwingerte genannt) angelegt, indem die Leute die Holzersparniß erkennen, und die Erfahrung gemacht haben, daß sie einen bessern Wein geben. Indessen ist doch die Anhängliichkeit an das Altgewohnte noch nicht ganz verschwunden, und Manche, wenn sie schon das Bessere einsehen, sind noch von so unzeitigem Stolze ergriffen, daß sie es sich für eine Schande rechnen, Weinberge ohne Holz zu ziehen; sie glauben sogar den Schein von sich zu geben, als würden ihre Vermögensverhältnisse so zweydeutig stehen, daß sie kein Holz mehr ankaufen könnten. So stört oft ein falscher Wahn das Vorschreiten in der Agrikultur.

§. 27. Die Kostenberechnung der hiesigen Beholzung ist folgende: das Viertel à 25 Ruthen hat 600 Stöcke, hiezu braucht man

Eichenholz.	300 Stiffel à 3 Fuß, das Hundert à 2 fl. 42 kr.	8 fl. 6 kr.
	150 Balken à 15 Fuß, das — — à 5 = — =	7 = 30 =
	Weiden und Tagelohn	1 = 30 =
		17 fl. 6 kr.

die Stockwingerte kosten dagegen nichts.

§. 28. Das Quetschen der Trauben wird hier nicht in den Tragbütten des Büttenträgers vorgenommen, sondern in halben Ohm — Zübern worin die Trauben mit dem Mosterkolben (siehe erstes Heft) zerstoßen werden; diese werden neben einen großen Zuber gestellt, und wenn eine Parthie zerstoßen ist, so wird sie in den großen Zuber geschüttet, und in sogenannten Ladfässern, die 3 Ohm fassen, auf dem Karren nach Hause geführt, wo der Most so schnell wie möglich in einer großen hölzernen Presse mit einer Schraube (siehe erstes Heft) ausgepreßt wird.

solche Mißbräuche nicht eingesehen werden. Fast wird man verleitet zu glauben, hier würden die Traubenstöcke nicht wegen den Trauben, sondern wegen dem Laube gezogen (siehe Fig. 16).

§. 22. Bey den Rahmenwingerten werden die abgeschnittenen Spitzen immer auf den einen halben Fuß hervorragenden Kopf des Stiffels gesetzt, nachdem sie ebenfalls so zusammen gebunden waren. Da sich immer ein Stiffel zu zwey Stöcken vorfindet, so steht gewöhnlich neben zwey Stöcken eine solche Kappe.

§. 23. Zu bemerken ist noch, daß bey den Rießlingen nichts ausgebrochen wird; dagegen bey den Traminern und Oestreichern, welche aber selten hier vorkommen, muß ausgebrochen werden. Nach der Erfahrung eines dortigen Besitzers einer Traminer-Anlage soll das Ausbrechen der Seitentriebe (Eberzähne) nach dem Blühen dem Traminer schädlich seyn. Eine Probe mit der Hälfte des Weinberges soll bewiesen haben, daß der nicht ausgebrochene Theil größere Trauben gegeben habe, als der ausgebrochene. In wie weit diese Angabe richtig ist, will ich nicht entscheiden; auf jeden Fall wiederstreitet sie den natürlichen Begriffen über diese Behandlung, indem eine vermehrte Zertheilung der Säfte immer kleinere Trauben zur Folge hat, was wir z. B. an einem Stocke am besten sehen können, der gar nicht geschnitten wird; dieser bringt kaum halb so große Trauben hervor.

§. 24. Der allgemeine Rebsatz ist hier Rießling. Oestreicher (Sylvaner) giebt es hier wenige, eben so auch wenig Traminer. Karlebach fängt indessen auch an in neuerer Zeit sich der allgemeinen Mode anzuschließen, und Traminer anzulegen, vielleicht nicht mit Unrecht. Auffallend war es mir, daß mehrere Weinbergsleute die Albig gar nicht einmal dem Namen nach kannten, obschon einige Stunden von hier deren Pflanzung noch ziemlich allgemein ist; ein Beweiß, daß früher kein anderer Rebsatz hier eingeführt war.

§. 25. Die Beholzung ist in sehr niederen Rahmen, die kaum 1¼ Fuß vom Boden entfernt sind. Es werden nämlich der

Länge der Linien nach je über zwey Stöcke ein Stiffel von 3 Fuß Länge, 15 Zolle tief in den Boden geschlagen, und in die Einschnitte, die man 4 — 5 Zolle von oben herab in denselben macht, ein Zoll dicke Balken von 15 Fuß Länge gelegt; dieser Balken überreicht gerade 4 Stöcke und 2 Stiffel, weil jeder Stock 3½ Fuß von dem andern entfernt ist; so machen 4 Stöcke 14 Fuß Länge; der fünfzehnte Fuß dient zum Binden an den nächstfolgenden Balken.

§. 26. In neuerer Zeit werden jedoch fast alle Weinberge zu Bockwingerten (hier Stockwingerte genannt) angelegt, indem die Leute die Holzersparniß erkennen, und die Erfahrung gemacht haben, daß sie einen bessern Wein geben. Indessen ist doch die Anhängliichkeit an das Altgewohnte noch nicht ganz verschwunden, und Manche, wenn sie schon das Bessere einsehen, sind noch von so unzeitigem Stolze ergriffen, daß sie es sich für eine Schande rechnen, Weinberge ohne Holz zu ziehen; sie glauben sogar den Schein von sich zu geben, als würden ihre Vermögensverhältnisse so zweydeutig stehen, daß sie kein Holz mehr ankaufen könnten. So stört oft ein falscher Wahn das Vorschreiten in der Agrikultur.

§. 27. Die Kostenberechnung der hiesigen Beholzung ist folgende: das Viertel à 25 Ruthen hat 600 Stöcke, hiezu braucht man

Eichenholz.	300 Stiffel à 3 Fuß, das Hundert à 2 fl. 42 kr.	8 fl. 6 kr.
	150 Balken à 15 Fuß, das — — à 5 „ — „	7 „ 30 „
	Weiden und Tagelohn	1 „ 30 „
		17 fl. 6 kr.

die Stockwingerte kosten dagegen nichts.

§. 28. Das Quetschen der Trauben wird hier nicht in den Tragbütten des Büttenträgers vorgenommen, sondern in halben Ohm — Zübern worin die Trauben mit dem Mosterkolben (siehe erstes Heft) zerstoßen werden; diese werden neben einen großen Zuber gestellt, und wenn eine Parthie zerstoßen ist, so wird sie in den großen Zuber geschüttet, und in sogenannten Ladfässern, die 3 Ohm fassen, auf dem Karren nach Hause geführt, wo der Most so schnell wie möglich in einer großen hölzernen Presse mit einer Schraube (siehe erstes Heft) ausgepreßt wird.

Viele Weinbergs-Eigenthümer sind hier jedoch mit Traubenmühlen versehen, welche sehr zweckmäßig sind. Diese Mühlen sind in der ganzen Gegend um Worms herum sehr verbreitet. Sie haben den Vortheil, daß man sehr schnell damit arbeiten kann, sind einfach und leicht, so daß man sie überall mit wenig Mühe hinbringen kann, wo man will. Sie haben die Form eines Schiebkarrens und sind mit einem Rade zur leichteren Fortbringung versehen, das man herausnimmt, worauf man die Maschine auf einen großen Zuber stellt. Wenn der Büttenträger kommt, so leert er seine Tragbütte in den Trichter, dreht mit der Kurbel die Walzen so lange herum, bis alles durchgegangen ist, und fährt so fort, bis alles fertig ist. Auf diese Art zerquetscht ein Mann so viel, als drey mit dem Mosterkolben zu quetschen im Stande sind. (Die Beschreibung und Zeichnung wird in einem späteren Hefte gegeben.)

§. 29. Hier ist auch eine andere Form von Keltermessern gebräuchlich wie am Haardtgebirge, weßhalb ich eine Zeichnung davon in Fig. 4. gegeben habe. Der Ankaufpreis eines solchen Messers ist 2 fl. 42 kr.; die Form zu beschreiben wäre überflüssig, weil sie ganz augenscheinlich in der Zeichnung ist; jedoch ist zu bemerken, daß auf der Seite ein eiserner Vorsprung von drey Zoll ist, um mit dem Fuß die Kraft zum Durchschneiden der Treber vermehren zu können.

§. 30. **Der neue Wein** wird im Frühjahr zweymal abgestochen, im Februar das Erstemal, und im April das Zweitemal.

§. 31. **Der Durchschnitts-Ertrag** von 100 Ruthen oder ein Morgen wird in guten Jahrgängen auf zwey Fuder Wein angegeben.

§. 32. **Der Morgen Weinberg** bester Lage kostet hier 500 bis 600 Gulden Ankauf.

§. 33. **Der Bodenbau** ist durchschnittlich viermal im Jahre; im Februar und März wird aufgeräumt mit der Raumhacke, im Mai gehackt mit dem Karste; nimmt nach diesem das Unkraut zu sehr überhand, so wird mit dem Schabeisen (Fig. 5) die Oberfläche etwa ein Zoll tief aufgekratzt, um das Unkraut zu vertilgen. Da

man mit diesem Instrument vorwärts arbeitet, so geht die Arbeit sehr schnell von statten, so daß ein Mann im Stande ist, in einem halben Tage 25 Ruthen zu schaben. (Mit einem ähnlichen Instrument räumen die Gärtner gewöhnlich die Gartenwege auf.) Ende Augusts, wenn die Trauben beginnen reif zu werden, wird zugezogen, was mit der Stockhacke geschieht. Im November und December, noch vor eintretendem Winter, wird zugeworfen, wobey von beiden Seiten einen halben Fuß hoch die Erde gegen den Stock gezogen wird, so daß der Kopf ganz bedeckt ist.

Hier hört der am Haardtgebirge beobachtete Gebrauch auf, einmal hin und das anderemal her zu bauen. Hier, so wie in der ganzen Gegend, wird nur nach einer Richtung gebaut, wodurch es kommt, daß bey alten Weinbergen am oberen Ende der Kopf oft 8 bis 10 Zoll aus dem Boden steht, weil jedes Jahr Erde davon weggezogen wird, ohne daß andere Erde wieder dahin kommt.

§. 346. Hier kommt auch schon Heliotropium europaeum und calendula arvensis als Unkraut vor.

§. 35. Der Morgen à 100 Ruthen zu bauen, nämlich Schneiden, Aufräumen, Hacken, Zuziehen und Zuwerfen, kostet durchschnittlich 7 fl.; dabey ist aber das Anbinden mit Weiden, und das Heften mit Stroh nicht begriffen, was im Taglohn versehen wird.

§. 36. Der Taglohn ist hier 16 kr. mit Kost und viermal Wein (eine Maas per Tag); ohne Kost ists hier nicht gebräuchlich zu arbeiten.

§. 37. Das Düngen geschieht hier in den Gräben, die sich im Spätjahr beym Zuwerfen bilden, wo dann den Winter über der Dünger hingebracht wird. Solche Gräben, die gedüngt werden, werden etwas tiefer und breiter gemacht.

§. 38. In der Regel wird alle 3 — 4 Jahre gedüngt, und zwar so, daß immer eine Zeile übersprungen wird, wo kein Dünger hinkommt. Nach drey Jahren werden dann die übersprungenen Zeilen gedüngt, und die vor drey Jahren gedüngten nunmehr über-

gangen. Da hier die Reben senkrecht gesetzt werden, so ist dieser Wechsel nöthig, indem die Wurzeln sich so nach allen Seiten ausbreiten; werden aber die Reben gegen einander gesetzt, wie am Haardtgebirge, so ists nur nöthig, eine Zeile zu düngen, nämlich die, wo die Wurzeln gegen einander laufen.

§. 39. Die jungen Weinberge werden im zweyten und dritten Jahr schon gedüngt.

§. 40. Meine besondere Aufmerksamkeit nahm ein Instrument in Anspruch, das in der dortigen Gegend, so weit die Kopferziehung reicht, im Gebrauche ist. Es ist nämlich eine Aushebstange, womit die Stöcke eines alten abgängigen Weinbergs mit den Wurzeln aus dem Boden gerissen werden; indem die Gegend hier sehr holzarm ist, und man diese Wurzeln sorgfältig als Brennmaterial benutzt. Dieß Instrument läßt sich auch nur bey der Kopferziehung anwenden, bey der Schenkelerziehung nicht, weil man nur den Kopf mit der Zange packen kann.

Diese Aushebstange (Fig. 6 von oben, Fig. 7 von der Seite betrachtet), welche genau nach dem Maasstaabe gezeichnet ist, hat die Länge von 8 Fuß, und ist vornen an der Scheere stark mit Eisen beschlagen, womit die Rebstöcke unter dem Kopfe angefaßt werden. Beym Ausziehen wird unter die Stange ein eichenes Klötzchen von 4 Zoll Höhe und 2½ Fuß Länge (Fig. 8) gelegt. Auf dem Boden muß dasselbe 6 Zoll breit, und oben abgerundet seyn; auch ist es mit einem Griffe wie die Kelterklötze versehen.

§. 41. Wenn nun ein Stock ausgehoben werden soll, so wird das Klötzchen einen halben oder ganzen Fuß von dem Stocke gelegt, die Aushebstange darauf gesetzt, mit der Scheere unter den Kopf des Rebstockes gefahren, und so vermittelst der Hebelkraft des Instrumentes der Stock herausgehoben. Es müssen aber zwey Menschen dieß verrichten; der eine hat das Klötzchen zu legen, und die Scheere einzuschieben, und der andere am Ende der Stange mit dem Querholze, worauf er sich mit seinem ganzen Gewichte legt,

die Stange an den Boden zu drücken, wodurch sich der Stock mit den Wurzeln heraushebt.

Heppenheim an der Wiese.

§. 42. Das ganze Gelände hier liegt flach ohne einige Abdachung, und hat keinen sonderlich bedeutenden Weinbau; derselbe ist aber darin karakteristisch, daß er aus lauter Ackerzeilen besteht, wo zwey, drey und vier Zeilen neben einander gelegt werden. Das Ackerfeld ist nämlich in regelmäßige Parzellen eingetheilt. Diese sind gewöhnlich auf beiden Seiten mit einer bis zwey Zeilen von Bockstöcken begränzt, so daß mit dem anstoßenden Nachbar sich immer ein kleines Weinfeld von mehreren Zeilen bildet. Von der Ferne sieht ein solches flaches Feld wie ein geschlossenes Weinfeld aus, wenn man aber in dessen Nähe kommt, so findet man, daß das Ganze eigentlich Ackerfeld ist, das nur von Reben-Reihen durchschnitten wird, denn zwischen diesen Reihen geht der Pflug wie bey den übrigen Feldern auch.

§. 43. Es ist eine Eigenthümlichkeit der Umgegend von Worms, daß in einem Umkreise von zwey bis drey Stunden gar viele Felder mit solchen Ackerzeilen durchschnitten werden.

§. 44. Die Entfernung der Zeilen ist gewöhnlich vier Fuß, die der Stöcke in der Zeile 3¼ Fuß. Bey ganz durchaus mit Reben angelegten Feldern sind dieselben im Quadrat auf 3½ Fuß gesetzt.

§. 45. Der Boden ist ein gewöhnlicher Ackerboden aus Lehm bestehend, der zum Unterlager Kieß hat.

§. 46. Bey Anlegung solcher Reben-Zeilen wird der Boden 2½ Fuß tief gerottet, wobey die Wurzelreben in der bestimmten Entfernung zugleich mit eingerottet werden.

§. 47. Die Blindreben werden hier nicht gestürzt (siehe

Karlebach §. 9), sondern sie werden, wenn sie geschnitten sind, geradezu schief in den Boden gelegt, und zu Wurzelstöcken gezogen.

§. 48. Da man hier durchgehends lauter Bockstöcke zieht, so ist die in Karlebach angegebene Erziehung ganz auch hier so anzunehmen, daher die weitere Erklärung überflüßig ist; die Stöcke erhalten 3 bis 4 Stiften von zwey Augen, die sich allmählich zu kurzen Schenkeln erheben, worauf immer ein Stift von zwey Augen angeschnitten wird. Zu bemerken ist, daß die jungen Ruthen etwa einen halben bis ganzen Fuß höher abgeschnitten werden wie in Karlebach; wahrscheinlich ist hier der Boden mehr holztreibend.

§. 49. Sie werden auch hier sogleich nach dem Blühen in einen Bündel gebunden und abgeschnitten, ohne eine Geitze oder Eberzähne auszubrechen, dann Anfangs September, wenn die Trauben anfangen weich zu werden, wird das Laub, das heißt die getriebenen Nebentriebe, nochmal abgeschnitten.

§. 50. Die Nachbesserung der ausgehenden Stöcke wird durch Ableger bewerkstelligt.

§. 51. Noch vor 30 Jahren waren hier alle Anlagen mit Stiffel und Balken bezogen, und jetzt sind sie total verschwunden. Es ist doch interessant zu beobachten, wie manche Orte so schnell in der Kultur vorrücken, und manche so hartnäckig am Altgewohnten kleben.

§. 52. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling. In neuerer Zeit werden auch Gutedel, Oestreicher und Traminer angelegt, so wie einige Anlagen von Möhrchen ebenfalls recht guten Erfolg versprechen.

§. 53. Die besten Weinlagen, wo der Boden besonders günstig ist, sind erstens Gutgewann, zweitens Erbelrain, drittens Viehtrift.

§. 54. Zum Zerquetschen der Trauben wird hier der Mosterkolben angewendet, keine Mühlen, weil das Ganze in zu viele Parzellen vertheilt ist, und die Mühlen nur in größern beysammenliegenden Weinfeldern mit Nutzen zu brauchen sind.

§. 55. Den Ertrag der Weinstöcke rechnet man in guten Jahren durchschnittlich zu 100 Bockstöcken eine Ohm Most — 10 Ohm sind ein Fuder.

§. 56. Die Bodenbehandlung ist der Karlebacher ziemlich ähnlich. Vor dem Schneiden wird aufgegrübelt (aufgeräumt mit der Raumhacke), dann geschnitten, hierauf wird gehackt, ehe die Reben treiben; nach Johanni, wenn aufgebunden ist, wird zugezogen; Ende August wird geschabt, und Novembers gedeckt, alles mit denselben Instrumenten wie zu Karlebach.

§. 57. Der Taglohn, der hier nun ohne Kost ist*), wird zu 24 kr. berechnet, nebst etwas Wein, was aber immer eine freiwillige Gabe bleibt. Es ist doch sonderbar, wie in solcher Nähe Karlebach und Heppenheim die Ortsgebräuchlichkeiten so verschieden sind. Wenn jede Gegend ihre Eigenthümlichkeiten hat, so wundert man sich nicht darüber; aber wenn man in einer Entfernung von einer Stunde solche Verschiedenheiten findet, so kann man sich des Staunens doch nicht enthalten.

§. 59. Das vorherrschende Unkraut ist besonders Hühnerdarm (alsine media).

§. 59. Das Düngen geschieht hier ebenfalls alle 3 Jahre, und junge Anlagen werden im dritten Jahre gedüngt; und zwar in Längegräben, welche bey alten ½ Fuß tief, bey jungen 1 bis 1½ Fuß tief gemacht werden.

Pfeddersheim

§. 60. hat ziemlich bedeutenden Weinbau, der in Bockwingerten besteht. Da die Erziehung mit der in Heppenheim ziemlich gleich ist, so bedarf es keiner umständlicheren Beschreibung. Das Einzige, was sich hier als eigenthümlich hervorhebt, ist dieß, daß Einige bey dem Aufbinden der jungen Ruthen die eine Hälfte der

*) Mit Kost wird hier nicht gearbeitet.

zunächststehenden Stöcke auf einen Bündel, und die andere Hälfte mit dem zunächststehenden Stocke wieder auf einen Bündel binden. Jeder Stock wird so in der Mitte getheilt, wodurch die Sonne gut auf die Trauben einwirken kann; auch tragen sie sich auf diese Art ganz leicht.

Niefernheim, Zell, Harschheim und Wachenheim bey Kirchheimbolanden gelegen.

§. 61. Diese haben ebenfalls Bockschnitt-Erziehung. Hiebey wird aber der Bund der grünen Ruthen allgemein in zwey Theile getheilt, wie (Fig. 23) zeigt, wodurch man dem Stocke mehr Licht und Luft zu geben beabsichtiget, was auch bey dem Rebsatze von Sylvaner, der da häufig mit Rießling wechselt, sehr zuträglich ist.

§. 62. Der Boden ist größtentheils Kalkboden, und wird 3½ Fuß tief gerottet. Finden sich dabey viele Steine, so werden sie untergerottet.

§. 63. Das Anpflanzen mit ewigem Klee auf 6 — 8 Jahre vor dem Rotten ist hier allgemein üblich.

§. 64. Die Anpflanzung geschieht mehr mit Blindreben als mit Wurzelreben, die zu 4 Fuß ins Quadrat gepflanzt werden. Sie werden in senkrechte Stoßlöcher gepflanzt, wobey sie der Bodenfläche gleichgesetzt werden.

§. 65. Die Blindreben werden auf 18 Zoll Länge geschnitten, ohne Rücksicht, ob der Wulst daran ist, oder nicht. Darauf werden sie in feuchte Erde gelegt, bis sie gegen den Maì hin gesetzt werden, wobey nur eine Rebe in ein Loch kommt.

Niefernheim.

§. 66. Die Erziehung ist die gewöhnliche Bockschnitt-Erziehung, die sich durch die Theilung der grünen Lotten in 2 Theile als gespaltener Bockschnitt karakterisirt. Die Weinberge heißen hier Lagerwingerte.

§. 67. Die Sommerbehandlung ist sehr einfach; noch vor dem Blühen werden bey den Oestreichern die überflüßigen Triebe ausgebrochen, und acht Tage nach dem Blühen werden die Triebe mit Stroh in zwey Bündel gebunden, und nach Verlauf von acht Tagen die Spitzen über dem Strohbund abgeschnitten.

§. 68. Der vorherrschende Rebsatz ist Oestreicher (Sylvaner) und etwas Rießling. Früher war es nur der Rießling; seitdem man aber die Ergiebigkeit des Oestreichers kennen lernte, hat man den Rebsatz gewechselt. Man rechnet deßhalb auch den Ertrag eines Morgen Lagerwingerts à 160 Ruthen auf 15 — 20 rhein. Öhm. Im Jahr 1828 ereignete sich der außerordentliche Fall, daß ein gewisser Rebbesitzer, Námens Valentin Schauß von Niefernheim an dem Pfrimbache, in 11 Viertel Weinberg von Sylvaner 77 rhein. Ohm Wein bekam; ein unerhörtes Quantum, das Diejenige, die blos in den beholzten Weinbergen guten Ertrag suchen, kräftig widerlegt.

§. 69. Das Quetschen der Trauben wird hier ebenfalls mit Traubenmühlen verrichtet, wie in der Gegend von Worms.

§. 70. Die Bodenbehandlung ist der von Westhofen ziemlich ähnlich und geschieht mit denselben Instrumenten.

§. 71. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen nicht mehr als 13 fl. pr. Jahr.

§. 72. Die Düngung ist hier bey alten Weinbergen auf der Oberfläche, bey jungen Weinbergen dagegen in langen Gräben wie bey Worms. Der Regel nach wird alle vier Jahre gedüngt. Junge Weinberge werden aber erst im sechsten bis zehnten Jahr gedüngt, weil sie noch zu viel Nahrung von den Kleewurzeln haben

Dieß ist auch weit vernünftiger, als schon im zweyten Jahr die jüngeren Reben mit Mist zu bedecken. Der Regel nach soll man die Natur erst im Nachlassen unterstützen, und nicht, wenn sie in ihrer vollen Lebensthätigkeit ist.

Worms.

§. 73. Diese Stadt mit ihrem Gebiete liegt nicht weit vom Rheine entfernt, letzteres ist ziemlich flach, und hat keinen bedeutenden Weinbau.

§. 74. Der bedeutendste Theil seiner Weinfelder besteht in Weingärten die theils als Ziergärten, theils als Nutzgärten nebenbey benutzt werden, theils auch blos der Weingewinnung allein gewidmet sind. Der größte Theil davon ist mit hohen Mauern umgeben, die aus Grobkalk, der sich nicht glatt behauen läßt, aufgeführt, und mit einem Mörtel so bekleidet sind, daß sie eine ununterbrochene Masse bilden.

§. 75. Seine vorzüglichsten Lagen sind Liebfrauenstift, wo die berühmte Liebfrauenmilch wächst, Katerloch und Lugensland.

Liebfrauenstift.

§. 76. Das Liebfrauenstift, eine Kirche zu unserer Liebenfrau genannt, war früher ein Kapuziner-Kloster, an welches sich ein Frauenkloster mit eigener Kirche anschloß, was aber jetzt niedergerissen, und zu Weinfeldern angelegt ist; dieses stand ehemals in der sogenannten Mainzervorstadt von Worms, und war früher mit Gebäuden umgeben, die aber durch den großen Brand vom 1. Juni 1689 zerstört wurden, der unter Ludwig dem Vierzehnten durch seinen berüchtigten Minister Louvois in dem orleanischen Suk-

cessionskriege veranlaßt wurde, und den auch Melack, der bekannte Anführer, der Zerstörer und Mordbrenner der Pfalz, mit aller Umsicht und Sachkenntniß vollführte.

§. 77. Es wurde nämlich einige Tage vorher den Einwohnern die schreckliche Nachricht verkündet, daß es der Wille des Königs seye, die Stadt müsse verbrannt werden, nachdem schon einige Monate vorher die Festungswercke gesprengt und zerstört, und viele der stolzen Thürme und Mauern gestürzt worden.

An dem zur Anzündung bestimmten Tag (den 31. Mai 1689) wurden die Einwohner mit Gewalt und aller Art Grausamkeit aus der Stadt getrieben, wobey die Soldaten gleich Räubern plünderten; darauf wurde sie Abends angesteckt, und dabey das Feuer so unterhalten, daß fast alle Häuser, Kirchen und öffentliche Gebäude niederbrannten.

Diesem schrecklichen Schauspiel mußten die unglücklichen Einwohner aus den benachbarten Dörfern, und von der benachbarten großen Rheininsel, Maulbeerau genannt, wohin viele sich geflüchtet hatten, zusehen. Diese schändliche Handlung wurde dadurch noch erhöht, daß man durch ausgestellte Wachen mehrere Wochen lang die Einwohner zurück hielt, ihr zerstörtes Eigenthum zu besuchen, damit man in den Kellern und Gewölben noch alles zerstören konnte, wobey die großen Vorräthe von Wein, die in dieser Zeit nicht alle auf unmäßige Weise genossen werden konnten, dieselbe Zerstörungswuth erfuhren. Nach einiger Zeit suchten die Unglücklichen wieder Obdach in Kellern und auf den öden Brandstellen. Daß nach dieser Katastrophe die Einwohnerzahl sehr verringert und verarmt war, kann man sich leicht denken; die Vorstädte wurden daher verlassen, man baute sich wieder in der Stadt an, weil die Einwohnerzahl nicht mehr so stark war, um alles wieder aufbauen und besetzen zu können, und so kam es, daß man die Materialien von den Vorstädten wegnahm und zum Aufbauen der Stadt benutzte, welche später im engeren Raume wieder mit Mauern und Thoren umgeben wurde.

2*

Von diesen Vorstädten blieb die Stiftskirche noch stehen, daher sie jetzt so weit von der Stadt entfernt ist; die Umgebung derselben wurde allmählig zu Weinbergen angelegt, welche nun den berühmten Wein — die Liebfrauenmilch liefert.

§. 78. Diese Stiftskirche, ist ein großes langes Gebäude mit zwey Thürmen, wovon aber der eine zur Hälfte abgebrochen ist. Sie bildet eine hohe nördliche Wand, an deren südlicher und südöstlicher Seite die beste Lage ist, wo die eigentliche Liebfräuenmilch wächst. Der vorzüglichste Theil der dortigen Weinfelder ist ein anderthalb Morgen großer Platz dicht vor der Kirche, rein südlich gelegen, welcher früher als Hof, mit Gebäulichkeiten umgeben, diente, die aber später abgerissen, und das Ganze zu Weinfeld angelegt wurde. Der Boden davon besteht jetzt größtentheils aus Bauschutt mit etwas rothem Leimen untermengt, der bey dem Umbrechen aus der Tiefe heraufgebracht wurde, um unbrauchbaren Schutt versenken zu können. Es ist also kein natürlicher, sondern künstlicher Boden.

§. 79. Der zweite vorzügliche Theil dieser Lage ist der Kapuzinergarten, der in der Ausdehnung von mehreren Morgen südöstlich von der Kirche liegt, und ziemlich nahe an den Rhein anstößt.

§. 80. Südwestlich gegen die Chaussée herauf erstrecken sich die Weinfelder in bedeutenderer Ausdehnung, liefern aber schon etwas geringeren Wein. Ueberhaupt je weiter diese von der Kirche entfernt sind, je geringer ist der Gehalt ihres Produktes, daher man auch sagt, nur so weit der Thurm seinen Schatten werfe, wachse die eigentliche Liebfrauenmilch; natürlich erleidet diese Behauptung unendliche Modifikation, indem viele Weingutsbesitzer sich in die Umgebung theilen, die alle besonderen Werth darauf legen, ebenfalls Liebfrauenmilch zu gewinnen, wenn gleich die Qualität diesen Namen eigentlich nicht mehr oder doch nicht ganz verdient. Es ist ein gewisser Stolz, der manche der Nachbarskinder mit falschen Namen tauft.

§. 81. Die vorzüglichste Besitzung, die Quelle der eigentlichen Liebfrauenmilch, ist in den Händen des Staatsprokurators Parçus von Mainz, welcher etwa 10 Morgen zunächst der Kirche be-

sitzt; ferner hat der dortige Posthalter Antheil an dem Klostergarten gegen den Rhein zu, welcher ebenfalls noch gute Milch geben soll, die übrigen Besitzer müssen aber in ihren Ansprüchen zurück stehn. Hr. Parcus besitzt hier mitten in seinen Weinfeldern ein bedeutendes Oeconomiegebäude, das früher eine Wohnung der Klostergeistlichen war. In dem dortigen geräumigen Keller werden jedesmal die Weine eingelegt, damit die Käufer überzeugt seyn können, ächte Waare zu bekommen. Um sich einen maasgebenden Begriff über die Qualität des Weines machen zu können, will ich nur anführen, daß aus diesem Keller im Herbst 1831 — 8 Stücke rheinisch 1828ger Gewächs zu 4000 fl. verkauft wurden. Im Jahre 1822 soll für das Stück 1500 fl. bezahlt worden seyn.

§. 82. Wenn man die Verhältnisse in Bezug auf das Produkt etwas genauer durchgeht, so wird man zu der Frage verleitet, was bedingt hier die Vorzüge der Produkte? ist der Boden die Veranlassung? oder die geschützte Lage? Ich glaube wohl, daß diejenigen, die so gerne dem Boden alles anheimstellen, hier wohl einen Widerspruch finden werden, der ihre Ansichten mächtig bekämpft. Einmal fehlt hier die sonst so wohlthätige Abdachung, indem das Land ganz horizontal liegt; ferner ist erwiesen, daß außer dem Bereiche, dem die Kirche Schutz vor Nord- und Nordwestwinden gewährt, die Produkte weit geringer sind, indem durch die hohe Mauern, womit sie umgeben sind, ihnen im Vergleiche zur Kirche doch ein schwacher Schutz zu Theil wird. Wie ich schon im ersten Hefte angegeben, bildet sich unter dem Schutze einer hohen Rückwand ein Bereich von erwärmter Luft, der nur in gewisser Entfernung von der obenhinströmenden kälteren Luft erreicht wird, wodurch nun die verschiedenen klimatischen Verhältnisse entstehen; deßhalb bin ich überzeugt, daß hier der Boden der unschuldigste Theil ist, besonders da es erwiesen ist, daß der Boden der Umgegend ziemlich gleichförmig, und durchgehends aus röthlichem Leimen, der stellenweise von Kieß unterlagert ist, besteht. Er ist Alluvial-Boden — ein Produkt der Rheinströmungen.

§. 83. Dasselbe Verhältniß findet statt in Bezug auf die geschützte Lage beym Lugensland, wo der Boden aus sehr verschiedenartigem Gemenge besteht, und die hohe Stadtmauer zum Schutze hat. Eben so ist Kattenloch, das ich weiter unten näher bezeichnen werde, durch die Stadt vor den Nordwestwinden geschützt.

§. 84. Vielfältige Beweise von den ausgezeichnetsten Weinorten sprechen dafür, daß der Schutz einer hohen Hinterwand gegen die nördliche Seite die Vorzüglichkeit bedinge, und nicht der Boden allein. Zum Beispiel in Nierstein, wo der Kranzberg, als die beste Lage, durch die Kirche und Nebengebäude geschützt ist. In Hochheim am Main ist die beste Lage ebenfalls auf der südlichen Seite der großen Kirche und des Ortes selbst. Am Johannisberg ist derselbe Fall; der dem Schlosse und der Kirche zunächst liegende Theil liefert den vorzüglichsten Wein.

Der Leistenwein bey Würzburg wächst blos auf dem südlichen Abhange des Berges, worauf die Festung liegt, deren hohe Gebäude dieser Lage besonderen Schutz gewähren. Die da stattfindende starke Abdachung erhöht noch dazu den klimatischen Effekt. Noch eine Menge solcher Beyspiele könnten als Belege zu obiger Behauptung dienen, allein die Sache ist zu augenfällig, als daß sie weiter bewiesen werden sollte.

§. 85. Daß der Boden aber jedem Wein seine Eigenthümlichkeit in Geschmack, Blume oder Bouquet u. dgl. verleihe, wird Niemand, der mit dem Weinbau näher bekannt ist, bestreiten wollen, denn die wahren Weinkenner erkennen viele Weine am Geschmack, wo sie gewachsen sind, was ihren speziellen Unterschied hinlänglich darthut.

§. 86. Der Boden besteht, wie schon angegeben worden, aus rothem Leimen, stellenweise mit etwas Kieß unterlagert, und ist Alluvialboden.

§. 87. Bey der Anlage eines Jungfeldes ist es gebräuchlich, daß der Boden 2½ bis 3 Fuß tief gerottet wird, nachdem der Boden wenigstens 3 bis 4 Jahre geruht hat. Es wurde hier ein Ver-

such gemacht, gleich nach dem Aushauen der alten Stöcke den Boden zu rotten, und wieder zu bepflanzen, der aber mißlang, indem die Reben im 14. Jahr wieder ausgehauen werden mußten; dagegen hat Herr Bürgermeister Falkenberg ohnweit der Kirche einen Versuch gemacht, 6 Fuß tief den Boden auszuheben, wobey er von der Ansicht der Ruppertsberger und Deidesheimer ausgieng, den ausgebeuteten Boden zu versenken, und Urboden in den Bereich der Pflanzung zu bringen. Der jetzige Erfolg verspricht sehr viel Gutes von dem Unternehmen, indem die Stöcke von drey Jahren vortreffliches Wachsthum zeigen. Ueber die Qualität kann man bis jetzt noch nicht urtheilen.

§. 88 Bey jener Bearbeitung ergab es sich, daß diese Stelle früher ein römischer Begräbnißplatz gewesen, indem man hier fünfzehn steinerne Särge fand, die mit steinernen Deckeln geschlossen waren. Der Inhalt waren Körper, die mit Kalk umgeben waren, zwischen deren Finger man römische Münzen und Ringe fand. Nebst diesen fand man noch eine Menge Attribute von Thränen-Gläsern, Flaschen, Lampen, Aschenkrügen u. dgl.

§. 89. Die Bepflanzung geschieht hier mit Wurzelreben, die gewöhnlich aus Karlebach bezogen werden. Mehrere Versuche, mit Blindreben anzulegen, sind hier nicht geglückt, und schlecht gewachsen.

§. 90. Die Wurzelreben werden auf 3½ Fuß ins Gevierte eingerottet, wie ich es früher schon näher beschrieben habe. Es wird dabey keine fremde Erde angewendet, sondern die Wurzeln werden blos mit dem oberen Baugrunde etwas festgedrückt. Es wird nur eine Rebe an die bezeichnete Stelle gelegt.

§. 91. Die Erziehung der jungen Rebstöcke bis zum vierten Jahr ist die schon öfter bezeichnete Kopferziehung.

§. 92. Im vierten und je nach Umständen im fünften Jahr, werden die Anlagen mit Holz bezogen, wobey 2 Ruthen von 5 Augen, und 3 bis 4 Stifte von 2 Augen angeschnitten werden, was man den ersten Anschnitt hier nennt.

§. 93. In dem darauf folgenden Jahr, was man den zweyten Anschnitt nennt, werden 3 auch 4 Reben von 5 Augen, nebst 2 bis 3 Stiften angeschnitten, die Ruthen aber so viel wie möglich fächerförmig an den Balken mit Weiden auseinander gebunden.

§. 94. Die Sommerbehandlung ist folgende: Da 2 Balken über einander angebracht sind — was die Doppelrahmen-Erziehung begründet — so werden nach dem Blühen die jungen Ruthen an den obern Balken mit Stroh geheftet, und erst nach Jakobi die grünen Spitzen abgeschnitten, welche zusammen gebunden, und auf den Spitzen der sogenannten Stecken (siehe Beholzung) getrocknet werden (siehe Fig. 15 b). Bey den Rießlingen wird nichts ausgebrochen, und nicht ausgegeitzt; bey Traminern und Sylvanern, die aber selten sind, wird ausgebrochen.

§. 95. Der Rebsatz ist durchgängig Rießling, hie und da sind etwas Traminer und Sylvaner eingemengt, allein nur bey wenigen Anlagen. Hr. Parkus hat einen Morgen mit Traminern angelegt, die aber nicht recht gedeihen wollen, und schlechtes Holz treiben. Im Jahre 1819 bekam er ein ganzes Stück Traminer Wein, der recht süß war, allein es fehlte ihm an Feuer.

§. 96. Das Quetschen der Trauben wird hier in dem Trettzuber vorgenommen. (Das Nähere darüber in dem 3. Hefte das Rheingau.)

§. 97. Das Pressen derselben geschieht in hölzernen Pressen mit zwey hölzernen Schrauben (siehe Fig. 9), welche etwa ½ Fuder Trester fassen. Das hiezu gebräuchliche Keltereisen hat die Form wie Fig. 10 a — b andeutet.

§. 98. Das Auspressen wird sogleich nach dem Quetschen vorgenommen.

§. 99. Die Gährung des Mostes läßt man in Fässern vorübergehen, deren Spuntöffnungen nur leicht bedeckt sind, worauf der Wein zuerst um Fastnacht und dann vor dem künftigen Herbste abgestoßen wird.

§. 100. Der Morgen Land soll durchschnittlich in der Gegend des Liebfrauenstiftes ein Fuder geben.

§. 101. Die Beholzung ist eine der kostspieligsten, die im Gebiete des Weinbaues vorkommt; sie ist auch eigenthümlich, und wird, außer einer Umgebung von 1 bis 2 Stunden von Worms, und in der Gegend von Heidelberg, wohl schwerlich mehr zu finden seyn; sie ist allzu luxuriös. Es wird nämlich der Reihe der Zeilen nach zwischen jeden Stock ein armsdicker Pfahl eingesteckt, der 5 bis 6 Fuß lang, und oben und unten gespitzt ist; dieser wird vermittelst eines Steckeneisens oder Pfahleisens (Fig. 11), das vorher in den Boden gestoßen wird, einen Fuß tief eingesteckt. Wenn die Linie so besteckt ist, dann werden 14 Fuß lange, ein Zoll dicke Balken, 15 Zolle vom Boden entfernt, der Länge nach mit Weiden fest angebunden.

Diese Pfähle — die hier Stecken genannt werden — haben aber keine Einschnitte, worin die Balken gelegt werden, wie an den Stiffeln, obschon sie fast eben so dick sind; über diese Reihe von Latten wird eine zweite Reihe 15 bis 20 Zolle höher eben so angebunden. Die Stöcke werden darauf, wie (Fig. 12 a—b) zeigt, fächerförmig an den unteren Balken mit Weiden angeheftet. Der obere Balken hat nur die Bestimmung, das grüne Holz zu tragen, was mit Stroh später angeheftet wird. Daß diese Stecken an beiden Enden gespitzt werden, hat zum Zweck, wenn eine Spitze abgefault ist, daß man den Pfahl umkehrt, und die obere Spitze in den Boden stößt.

Im Grunde sind alle diese Stecken länger als sie nöthig sind, sie haben aber dagegen den Vortheil, daß man sie mehrere Jahre brauchen kann, wenn sie auch schon ein= bis zweymal abgefault sind. Daher die ungleiche Höhe entsteht, die durch ganze Weinberge oft statt findet, was die Zeichnung näher erläutert. Auch werden die höheren Stecken gewöhnlich dazu benutzt, das abgeschnittene und zusammengebundene Laub zu tragen, was in Form einer Bienen=Strohkappe aufgesteckt wird.

Diese Pfähle oder Stecken werden also nicht wie die Stiffel durch einen Hammer eingeschlagen, sondern eingestoßen.

§. 102. Ich will nun eine Berechnung geben, was ein Morgen à 100 Ruthen zu beholzen kostet. — Der Morgen hat 2400 Stöcke. Zwischen jeden Stock kommt ein Stecken, also:

2400 Stecken à 4 fl. per 100 machen	96 fl.	— kr.
1300 Balken à 4 fl. per 100	52 –	— –
Weiden	2 –	— –
Arbeitslohn	6 –	— –
	156 fl.	— kr.

§. 103. Die Bodenbehandlung ist dieselbe, welche in Karlebach schon angegeben worden; er wird in der Regel fünfmal gebaut, nämlich erstens aufgeräumt, zweitens gehackt, drittens zugezogen, viertens gerührt, und fünftens zugeworfen.

§. 104. Die Dauer der Weinberge rechnet man auf 50 — 60 Jahre.

§. 105. Der Werth eines Morgen Weinfeldes in der Nähe der Liebfrauenkirche ist durchschnittlich 1500 fl.

§. 106. Das gewöhnliche Unkraut ist: Kreutzkraut, Hühnerdarm und Wintergrün.

§. 107. Das Düngen geschieht durchschnittlich alle vier Jahre mit Kühmist; junge Weinberge werden im zweyten Jahre schon gedüngt. Es geschieht vermittelst Gräben, welche der Länge nach gezogen werden, wie in Karlebach angegeben worden, es wird dabey immer eine Linie übergangen, so daß nur die zweyte Linie gedüngt wird.

Katerloch.

§. 108. Das Katerloch ist ein mit einer 10 Fuß hohen Mauer umschlossenes Weinfeld, das 71 Morgen Flächenraum hat. Das Ganze bildet ein längliches Viereck, liegt vollkommen horizontal, und ist in viele Parzellen abgetheilt. Es liegt gerade auf der

entgegengesetzten Seite des Liebfrauenstiftes, und wird auf der nördlichen und nordwestlichen Seite durch die Stadt vor den schädlichen Winden geschützt. Es stößt dicht an der Stadt an deren südöstliche Seite, und wird von der Stadtmauer und dem daranliegenden Lugensland nur durch einen breiten Fahrweg getrennt.

§. 109. Das Ganze hat früher dem Domkapitel gehört, — wurde aber in späterer Zeit an einzelne Privaten veräußert. Vor dem großen Brande war der größte Theil dieses Platzes mit Gebäuden besetzt, was sich beym Rotten kund giebt, indem immer noch Fundamente angetroffen werden. Wahrscheinlich hat diese Stelle einen Theil der oberen Vorstadt gebildet.

§. 110. Der Boden ist ein schwarzer Gartenboden mit vielem Bauschutt untermengt, was eine Menge Bruchstücke von Ziegeln und Dachschiefer beweißt.

§. 111. Die Behandlung des Setzens und Schneidens, ist ganz dieselbe, wie beym Liebfrauenstift umständlich angegeben worden.

§. 112. Bey der Beholzung findet hier allein eine Ausnahme statt, indem einige Parzellen nur mit einer Reihe Balken versehen sind.

§. 113. Die Abzeilungen sind auch nicht alle nach der Mittagslinie angelegt, indem manche südlich, manche östlich laufen.

§. 114. Der Boden soll hier fruchtbarer seyn, als beym Liebfrauenstift, indem hier durchschnittlich mehr Wein gewonnen wird, als dorten.

§. 115. Der Morgen bester Lage (die natürlich die nächsten gegen die Stadt zu sind) wird durchschnittlich mit 1200 Gulden bezahlt.

Lugensland.

§. 116. Das Lugensland*) ist die drittbeste Lage von Worms. Es ist ein langer schmaler Strich von 3½ Morgen Flächenraum, der sich längs der Stadtmauer südlich und südöstlich von der Stadt ausdehnt, und durch das gegen Mannheim stehende Thor in zwey Theile getrennt wird. Die Rebenpflanzung liegt ganz dicht an der hohen Stadtmauer, und ist auf dem alten Walle, der etwas ausgeflächt ist, angelegt.

§. 117. Der Boden ist hiebey natürlich so gemengt, daß man keinen bezeichnenden Karakter mehr angeben kann. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling.

§. 118. Die Behandlung und Beholzung wie Liebfrauenstift.

§. 119. Der Schutz von der Stadtmauer kann hier allein die gute Qualität bedingen.

---

§. 120. Dicht an Worms auf der westlichen Seite befindet sich eine Rebanlage im Ackerfeld, die alle Aufmerksamkeit verdient, indem sie die fast höchst mögliche Trauben-Menge hervorbringt, und auf ganz einfacher Behandlung beruht. Zwar ist diese Erziehung zur Gewinnung eines guten Weines durchaus nicht geeignet, allein in solchen Fällen, wo man nur eine Masse von Trauben gewinnen will, finde ich sie sehr zweckmäßig. Sie würde sich vorzüglich in Gärten mit Erfolg anwenden lassen, wo sie schöne Pyramiden bildet, und weit zweckmäßiger angebracht werden kann, als die Traubenpyramiden, die durch den Pyramidenschnitt mit Zapfen von 3

*) Soll dieß nicht von dem altdeutschen Worte Lugen (schauen, sehen) abstammen, da diese Lage dicht an der hohen Stadtmauer ist, von deren Zinnen man das Land umher übersehen konnte? Daher der Name Lug ins Land — oder (Schau ins Land). Nach Pauli's Geschichte der Stadt Worms stand auf dieser Seite ein fester Thurm, der diesen Namen führte.

Augen gebildet werden. Diese Pyramiden, die nur einen Pfahl zur Unterstützung haben, haben das Nachtheilige, daß sie bey starken Winden gerne aus der Richtung gebracht werden, oder gar abbrechen und umfallen; ferner sind sie bey weitem nicht so Früchte bringend, indem manche Traubensorten auf den hinteren Augen selten Trauben bringen, auch wird der Rebstock im Sommer nicht so verstümmelt, um ihn in Form halten zu können, denn er hat hier eine freiere Entwicklung, folglich auch eine vermehrte Produktion.

§. 121. Jene Erziehung in Worms, welche ich die Spiral-Erziehung nennen will, wird dort auf folgende Art ausgeführt (siehe Fig. 13).

§. 122. Auf einem Acker von etwa einem halben Morgen sind in 3 Linien Rebstöcke angelegt, 2 Linien ohnweit der Gränze, und eine Linie in der Mitte. Der übrige Raum wird mit dem Pfluge als Acker gebaut. Bey jeder Linie sitzen die Rebstöcke in sechs Fuß Entfernung von einander. Durchschnittlich ist nur eine Rebe gepflanzt, welche auf Kopfschnitt gezogen, in drey einen Fuß lange Schenkel ausläuft, auf welchen Schneidreben von 4 bis 5 Fuß Länge angeschnitten werden. Um diesen Rebstock werden 3 Pfähle im Dreieck, jeder einen Fuß vom Stocke entfernt, in den Boden gesteckt. Die Pfähle sind von Eichenholz 8 Fuß lang, und fast so dick wie ein gewöhnlicher Stiffel, oder wie ein Knabenarm. Zwischen jedem dieser Pfähle wird eine der vorhin bezeichneten Reben herausgezogen, und spiralförmig um die zwey anderen Pfähle außen gewunden, so daß die 3 Reben einen förmlichen Schrauben-Gang darstellen. Auf diese Art wird den Reben die höchst mögliche Ausdehnung gegeben, ohne daß sie sich einander im Wege stehen, indem jede von der anderen einen Fuß entfernt zu liegen kommt. Durch dieses Neigen und Umbiegen wird auch der erste Saft in den hintern Augen erhalten, wodurch diese wieder starke Reben zum Gebrauche im künftigen Jahre treiben. Natürlich müssen die oberen Triebe noch vor dem Blühen abgezwickt werden, damit der Saft

in die unteren Rebentriebe, welche man sorgfältig aufbindet, dringt. Auf diesem Felde, das nun 30 Jahre auf diese Art bepflanzt ist, befinden sich 420, sage Vierhundert und zwanzig Stöcke, welche im Jahr 1828, 22 rheinische Ohm Wein gaben. (6 Rheinische Ohm sind ein Fuder, was also über 3½ Fuder wäre.) Den Wein selbst habe ich nicht gekostet, kann also über dessen Qualität nichts sagen. Zu erwarten wäre aber wohl, daß er gering seyn müßte. Was die Quantität betrifft, möchte man hier mit Recht sagen: „dieß ist das non plus ultra." Der Rebsatz ist größtentheils Ortlieber, Traminer und etwas Gutedel. Natürlich läßt sich diese Erziehung nur in sehr fruchtbaren Böden mit Erfolg einführen. Es ist übrigens zum Staunen, welche Traubenfülle sich auf diese Art anlegt, und ich glaube mit Bestimmtheit angeben zu können, daß Derjenige, der nur auf große Massen von Trauben bedacht ist, keine zweckmäßigere Anlage machen kann, als die eben beschriebene.

§. 123. Worms hat, wie schon gesagt, eine ganz eigenthümliche Erziehung und Beholzung, die wohl schwerlich mehr in anderen Gegenden vorkommen wird. Es bildet mit seinen umliegenden Orten, die sich in einem Halbkreise von ein bis zwey Stunden herum legen, ein eigenes Gebiet im Weinbau, das sich besonders noch durch seine Ackerzeilen auszeichnet; diese beginnen bey Frankenthal und beherrsche den ganzen Halbkreis bis Neuhausen und Hernsheim, wo man aus diesem eigenthümlichen Gebiete heraustritt, um in Zeit von einer kurzen halben Stunde den größten Contrast zu finden. Denn während hier ein bedeutender Holzaufwand statt findet, ist dort gar keine Ausgabe für Holz, was im Anlage-Capital einen mächtigen Unterschied macht. Wunderbar ist's doch immer, daß im Weinbau die Anerkennung des augenfälligsten Bessern, das gleichsam schon vor der Thüre steht, so schwer hält.

§. 124. Da die Worms zunächstliegenden Orte, wie Pfiffligheim, Leiselheim, Hochheim, Neuhausen, und Hernsheim ganz dieselbe Behandlung haben, wie sie beym Liebfrauenstift beschrieben worden, nur mit der Ausnahme, daß da, wo

ganze Weinberge angelegt sind, z. B. in Pfiffligheim, Neuhausen und Hernsheim, größtentheils zwey Balken, zu Leiselheim und Hochheim größtentheils nur ein Balken angebracht ist, so will ich mich darauf beschränken, eine nähere Beschreibung der Anlage von Ackerzeilen zu geben, indem diese einen sehr bedeutenden Theil des dasigen Weinbaues bilden.

§. 125. Der Boden der eben genannten Orte bildet eine mehr oder weniger hügelige Fläche, und ist fast allgemein mit Bänken von Kalkmergel oder Löß, der oft eine Mächtigkeit von einigen bis zu 30 Fuß hat, belegt; gewöhnlich ist er von Kieß oder grobem Sande, der verschiedene gelbe Farben hat, unterlägert. Diese Lößbänke sind gewöhnlich die Stellen, welche zu Weinbergs-Anlagen dienen.

§. 126. Diese Ackerzeilen sind Linien von Rebstöcken, welche der Länge des Ackers nach an dessen Rande angelegt sind, und gewöhnlich in zwey Reihen nebeneinander stehen, die 3½ Fuß von einander entfernt sind; bey schmalen Aeckern ist dagegen nur eine Reihe angelegt. Zwischen diesen Zeilen wird der Acker zu allen Feldfrüchten benutzt, und wie gewöhnlich geackert.

§. 127. In der Gegend von Hochheim und Leiselheim, wo gute Weinlagen mit verschiedener Abdachung sind, ist man indessen aus besserer Einsicht dahin übereingekommen, daß man die Ackerzeilen in geringen Lagen und guten Fruchtfeldern ausrotten will, um dem guten Rufe des übrigen Weines nicht zu schaden, indem dieser Wein, der gewöhnlich geringer ist, unter den besseren Wein gemengt wird, und so dem guten Rufe des Ganzen schadet.

§. 128. Bey Anlegung der Ackerzeilen wird der Boden, so weit deren Bereich geht, 2 Fuß tief gerottet, nachdem im Spätjahre der Platz, welcher angelegt werden soll, zuvor gedüngt worden, was dann untergerottet wird; war aber früher schon eine solche Ackerzeile dagestanden, die ausgehauen ist, so muß der Boden etwas tiefer herausgehoben werden, damit alles Gewad (Wurzeln) rein heraus kommt. Dieß Geschäft wird immer im Frühjahr ver-

richtet, wobey jedesmal eine Wurzelrebe — gewöhnlich von Karlsbach bezogen — eingerottet, und mit einem einen Fuß langen tannenen Pfählchen bezeichnet wird.

§. 129. Die Reben werden in einer Entfernung von 3½ Fuß von einander gelegt, so zwar, daß das Köpfchen der Rebe einen Zoll unter der frisch geebneten Bodenfläche zu stehen kommt, indem sich der frisch gerottete Boden um so viel senkt, daß die Köpfe später der Fläche zugleich stehen. Wenn nun die Zeit herannaht, wo die Reben anfangen zu wachsen, so geht man beym trockenen Wetter hinaus, und räumt die obere Decke mit einem Messer oder spitzen Holze auf, entblößt die Reben von der Erde, und nimmt etwas trockenen Grund, und bedeckt das Köpfchen abermals damit, um den jungen Trieben eine lockere Masse zum leichteren Durchbrechen aufzulegen.

§. 130. Die Erziehung in den ersten Jahren ist die bekannte Kopferziehung, wobey im Sommer die Stöcke bis zu einer Höhe von 15 Zoll immer abgeschnitten werden, was als Viehfutter dient, und wodurch sie die Aehnlichkeit von kleinen Büschchen erhalten.

§. 131. Nach dem vierten Jahr, wenn die Linien mit Holz bezogen werden, welches man hier Aufführen heißt, werden jedem Stocke zwey Bolze, d. h. zwey Reben von 5—6 Augen angeschnitten, welche bis an den ersten Balken reichen. Wo möglich werden aber die zwey oberen Augen ausgeschnitten, damit der Stock nicht nach oben treibe. Diesen Bolzen werden noch 2—3—4 Stifte von zwey Augen beygegeben, um für's künftige Jahr Nachzucht zu haben. Diese Stifte tragen inzwischen ebenfalls bedeutend Trauben.

§. 132. In den folgenden Jahren werden wo möglich die alten Bolze wieder abgeworfen, und aus den Stiften neue Bolzen genommen, und ferner für Stifte gesorgt; so wird diese Wirthschaft, so lange es thunlich ist, fortgeführt, wobey immer 4 Bolze gehalten werden, denen in fruchtbaren Böden noch zwey Reben bis zum oberen Balken beygegeben werden, wie (Fig. 14) zeigt.

Diese werden gewöhnlich aus solchen Bolzen genommen, die sich zu Schenkeln gebildet haben.

§. 133. Bey dem Frühlingsschnitt wird der Schnitt ziemlich dicht am oberen Auge gehalten, und ein flacher Schnitt über dem Daumen geführt. Diese Schnittmethode über dem Daumen beginnt in Karlebach, und ist von da abwärts allenthalben zu Hause.

§. 134. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling.

§. 135. Die Beholzung ist gerade dieselbe, wie sie beym Liebfrauenstift angegeben worden, nur mit dem Unterschiede, daß bey den Ackerzeilen 6 Fuß lange Stecken eingestoßen, und die Balken etwas weiter von einander angebunden werden. An den oberen Balken wird besonders fleißig das junge Holz angeheftet, um beym Bearbeiten des Ackers nicht gehindert zu seyn. Den Sommer über wird nichts ausgebrochen, und das Aufgebundene erst Mitte Augusts gegipfelt (Laubgeschnitten).

Diese Beholzung ist, wie schon angegeben worden, sehr kostspielig, und beläuft sich, im Vergleich zu einem Morgen Weinberg, worauf 2400 Stöcke stehen, auf 170 bis 180 fl.

§. 136. Früher trieb man die Sache noch höher. Man hatte damals 8 Fuß lange Stecken, woran 3 Balken befestigt waren. Solche Anlagen kommen auf 225 fl. per 2400 Stöcke. Man schnitt damals an den unteren Balken 2 Bolze und 2 Biegel (Bögen) an, welche als halbe Bögen an dem unteren Balken angebunden wurden. An die zweite Latte kamen nochmal 2 Biegel, und die dritte Latte diente zum Heften der grünen Ruthen.

§. 137. In neuerer Zeit helfen sich Viele, besonders Unbemittelte, die in der Nähe des Rheins wohnen, mit Weidenholz, wodurch sie die Beholzung weit wohlfeiler aber auch weniger dauerhaft anlegen. Es werden nämlich jedes Jahr am Rhein eine Menge 5 Fuß lange Wellen aus Weiden und Erlenholz verkauft. Aus diesen Wellen nehmen Viele die armsdicken Prügel heraus, spitzen sie oben und unten, und versehen so mit diesem Material ihre

Ackerzeilen; Manche nehmen sogar dünne Stangen, die sie wohlfeil beziehen, und binden sie an diese Stecken, wodurch aber das Ganze ein gar kärchliches Aussehen erhält.

§. 138. In den Weinbergs-Anlagen bey Leiselheim und Hochheim, die einige günstige südliche Expositionen mit schwachen Abdachungen haben, und wo nur ein Balken angebracht ist, werden die Stecken etwas niederer genommen, etwa 4 bis 5 Fuß.

§. 139. Bey den so niederen Rahmen, die etwa nur 15 — 18 Zoll vom Boden entfernt sind, sollte man denken, die 5 Fuß langen Stecken seyen bey weitem zu lang; auch sieht es wirklich komisch aus, solch eine Menge gespitzte Pfähle so hoch über die Rahmen herausstehen zu sehen, allein diese werden dazu benutzt, daß die grünen Ruthen, in zwey Hälften getheilt, wie zwey Flügel an die nebenstehenden Stecken gebunden werden (siehe Fig. 15 a). Ist es der Fall, daß zu viele grüne Ruthen vorhanden sind, wodurch die Bunde zu dick würden, so wird in der Mitte ein freistehender Bund gemacht, wodurch also der Stock in drey Bündel gebunden wird. Da die Stecken selten eine Höhe haben, außer bey frisch aufgeführten Weinbergen, und deßhalb bald ein größerer, bald ein kleinerer neben einander stehen, so wird immer auf die höchsten Stecken beym Laubschneiden das Laub, in Bündel mit Stroh gebunden, und wie eine Bienenkappe aufgesteckt.

§. 140. Die abgehenden Stöcke werden durch Einleger nachgebessert.

§. 141. Das Quetschen der Trauben wird hier in der nahen Umgebung von Worms weniger durch Traubenmühlen besorgt, was wohl seinen Grund darin haben mag, daß durch die Menge von Ackerzeilen und weniger große Weinfelder die Besitzungen zu unbedeutend sind, als daß man eine Mühle zur Förderung nöthig hätte, wie an Orten, wo bedeutender Weinbau ist, weßhalb hier der Mosterkolben deren Stelle vertritt. Wenn nämlich die Trauben durch die Tragbutte aus dem Weinberge gebracht sind, so werden sie in einen eichenen Tragzuber von 12 Viertel oder einer

Ohm Inhalt geschüttet, darin durch den Mosterkolben zerstoßen, und darauf in einen größeren danebenstehenden Zuber ausgegossen. Dieser Tragzuber ist, wie (Fig. 17) zeigt, unten bedeutend enger, aus der Absicht, damit durch diese Verengung die Quetschung besser vor sich gehe.

§. 142. Das Auspressen geschieht durchschnittlich mit kleineren zweyschräubigen Pressen, welche man in der ganzen Gegend die Wormser Pressen nennt. Die Keltern mit einer Schraube, die bedeutend größer sind, werden seltener in Anwendung gebracht.

§. 143. Die Düngung der Ackerzeilen hängt gewöhnlich von der Felddüngung ab, und wird selten besonders vorgenommen. Bey den Weinbergen dagegen wird sie alle vier Jahre vorgenommen, und zwar in Gräben, über das andere Mittel, — d. h. eine Linie wird immer übergangen (wie zu Karlebach). Hiezu wird die Erde ausgehoben mit einem sehr schiefen Karste (siehe Fig 29).

§. 144. Wie schon bemerkt, sind die Ackerzeilen ein eigenthümlicher Karakter der Umgegend von Worms; sie finden sich indessen doch auch noch in der Gegend von Speier, wiewohl nur sparsam, und dabey in anderer Art. So z. B. in Dudenhofen, eine Stunde von Speier, sind in der Nähe des Ortes die Aecker in der Mitte mit einer Reihe Obstbäumen, besonders Zwetschgenbäumen, bepflanzt. In derselben Linie ist auch eine Reihe Rebstöcke von mehrentheils Elblingen gesetzt, oder sind zwey Reihen 4 Fuß von einander angelegt, welche an Doppel-Rahmen erzogen werden. Zu meinem Erstaunen fand ich die Reben sehr fruchtbar, was man unter den Bäumen kaum glauben sollte, da in Weinbergen die Reben unter den Bäumen so selten tragen; wie aber der Wein unter solchen Verhältnissen werden mag, konnte ich nicht beurtheilen, denn ich habe ihn nicht gekostet, wahrscheinlich wird er auch nur geringer Qualität seyn, und mehr als sogenannter Haustrunk benützt werden.

§. 145. Schlüßlich muß ich noch bemerken, daß in Herns-

heim auch rother Wein erzogen wird — für Hr. v. Dalberg — wozu der Rebsatz aus Guntersheim bezogen wurde.

Da in der Gegend von Worms der Guntersheimer rothe Wein renomirt ist, so habe ich diesem Orte einen eigenen Besuch gewidmet, weßhalb ich ihm in diesem Hefte auch eine besondere Stelle einräume.

Westhofen.

§. 146. Westhofen hat sehr bedeutenden Weinbau, und seine Weinfelder umflügeln fast ganz den stark bewohnten Flecken.

§. 147. Eine sehr bedeutende südliche Ausdehnung zieht sich gegen Guntersheim, das westlich von Westhofen liegt, hin. Das Gelände ist aber ein mageres Grobkalkgebilde, den Waldwinden ausgesetzt, und gehört zu den geringeren Lagen. Die sogenannte Acker-Grume oder der Bauboden ist auch an vielen Orten so spärlich aufgelagert, daß an vielen Aeckern, die an die Weinfelder stoßen, Steingruben angelegt sind, wo ein Süßwasser — Muschelkalk ausgebrochen wird. Kaum einen Fuß unter dem Bauboden ist gewöhnlich schon das Steinlager vorhanden.

§. 148. Dagegen erscheint eine viel günstigere Weinlage in einer halbzirkelförmigen Ausdehnung gegen Alzei hin, welche auch von der Chaussée durchschnitten wird. Sie bildet einen förmlichen Halbzirkel, der sich gegen Süden öffnet, und gegen Westen und Norden durch eine Hügelreihe gegen die schädlichen Winde geschützt st. Die verschiedenen besten Lagen heißen Hinkelstein, Karspel, Grieß und Auler. Hier sind schon beträchtliche Lößbänke, und gegen den Boden des Kessels ist sehr produktiver Leimenboden, der ziemlich stark mit Traminer nach Guntersheimer Erziehung*) bepflanzt ist, so daß etliche und zwanzig Morgen damit besetzt sind.

---

*) Die zweischenkliche Halbbogenerziehung.

Das Uebrige ist aber alles Rießling mit etwas Oestreicher. Die Abdachungen dieses Halbkreises sind schwach von 4 bis 8 Grad, und neigen sich in wellenförmigen Linien dem Mittelpunkte zu.

§. 149. Diesem Kessel gegenüber hinter dem Flecken befindet sich eine südöstliche Lage, Klausenberg genannt, welche den vorzüglichsten Wein liefern soll. Der Boden ist hier sehr thonhaltig.

§. 150. Das ganze Profil der Umgebung von Westhofen ist wellenförmig und hügelig, und wie ein großer Theil der Gegend, durch keine Bergwand geschützt, weßhalb auch der möglichste Grad der Zeitigung nur durch Kunst, nämlich durch Bockschnitt, hervorgebracht werden muß. Die eigenen Aussagen der Bewohner bestättigen dieß, denn sie sagen, und dieß ist bemerkenswerth, wenn sie hier die Rießlinge hoch ziehen würden, so würden sie oft gar nicht zeitig werden. Der Boden giebt übrigens dem Weine hier sehr viel Bouquet, und wären die Expositionen und Abdachungen günstiger, so daß die Zeitigung früher eintreten würde, so könnte hier, nach dem jetzigen Produkte zu urtheilen, köstlicher Wein gewonnen werden. — Indeß die besondere Beurtheilung der Produkte gehört nicht zu dem mir vorgesteckten Ziel. —

§. 151. Die Rebstöcke werden hier alle Lagerstöcke genannt, so wie die Weinfelder Lagerwingert. Soll diese Benennung nicht die Angabe beurkunden, welche über den Ursprung der Bockwingerte in meiner Schrift über den Bockschnitt §. 11 näher angegeben ist? Die mit Holz bezogenen Traminer-Weinfelder werden aber nicht so benannt, sondern blos die, welche keine Holzunterstützung haben, die Bockwingerte.

§. 152. Wenn ein Weinfeld neu angelegt werden soll, das schon mit Reben besetzt war, oder noch mit Reben besetzt ist, so werden diese mit der Aushebstange (Fig. 6 – 7 – 8) vorher aus dem Boden gerissen, eine Methode, der ich, wie schon bemerkt, vielen Beifall gebe. Erstlich wird dadurch der Boden von den Wurzeln befreit, die oft noch zwey und drey Jahre fortwächsen und immer wieder kleine Triebe hervorbringen, wenn sie blos ausgehauen wer-

den, wobey, wie man sagt, der Boden nicht ausruhen kann; zweitens, was eine Hauptsache besonders für holzarme Gegenden ist, man gewinnt dadurch eine bedeutende Menge Holz, welches das beste Feuermaterial ist, indem es länger als Buchenholz Kohlenglut erhält. Wer es noch nicht beobachtet hat, der glaubt kaum, welche Menge Holz man auf diese Art aus dem Boden zieht; eine vergleichende Berechnung kann ich darüber nicht anstellen, allein so viel kann ich versichern, daß sich die angewandte Mühe sehr gut belohnt. Natürlich kann man dieß nur bey der Kopferziehung anwenden, wo man den Rebstock packen kann. Bey der Schenkelerziehung hält es schon schwerer.

§. 153. Solche ausgerissene Weinfelder müssen jedoch *immer* acht bis zehn Jahre ruhen, d. h. zu Frucht- und Kleebau benutzt werden, ehe sie wieder angelegt werden, was die Erfahrung maasgebend lehrte, denn je nach Bestand des Bodens, erleidet diese Bestimmung Modifikationen.

§. 154. **Das Rotten** geschieht gewöhnlich im Frühjahr, wenn der Boden trocken ist, und zwar in flachen Böden 2 Fuß und an Abhängen 2½ Fuß tief. Die an vielen Orten dadurch ausgeworfenen Steine werden nicht untergerottet, sondern *sie werden* weggeführt, und mit Nutzen zum Straßenbau oder zu Mauerwerk benützt.

§. 125. **Das Pflanzen** geschieht größtentheils mit Wurzelreben, öfters auch mit Blindreben.

§. 156. **Die Zubereitung des Blindholzes** zu Wurzelreben geschieht hier auf eine von den vorhergehenden ganz verschiedene Art. Die Reben werden nämlich auf 18 Zoll Länge mit dem alten Wulste angeschnitten, dann werden sie in Büscheln von 50 bis 100 zusammen gebunden, und wo möglich in fließendes Wasser, oder in Ermanglung dessen, in einen Zuber 4 bis 6 Zoll tief ins Wasser gestellt, welches aber nicht wie im Rheingau alle paar Tage abgelassen, sondern nur nachgefüllt wird, so lange bis sie **pottlen** (d. h. Augen treiben wie die Erbsen). Wenn sie diesen Entwick-

lungsgrad erreicht haben, dann werden sie zu Wurzelreben schief in den Boden gelegt, oder auch in die Weinberge so verpflanzt.

§. 157. Da das Einretten der Reben hier nicht mehr üblich ist, wie in der Umgegend von Worms, so wird zuerst das Feld ganz fertig bearbeitet, dann wird kurz vor dem Setzen, was Anfangs Mai geschieht, das Feld durch Schnüre abgezeilt, und die Punkte mit tannenen Pfählchen von 8 Zoll Länge und ½ Zoll Dicke angezeichnet.

Es wird nämlich die Gränze des Weinfeldes ringsum mit einem 3½ Fuß langen Stabe bemessen, und jedesmal mit einem Pfählchen bezeichnet. Wenn dieß geschehen, so werden der Länge des Feldes nach Schnüre an die Pfählchen gebunden, wodurch lauter 3½ Fuß breite Gassen entstehen; nachher nehmen zwey Männer eine Schnur, spannen diese queer über das Feld, und ein dritter, der einen Arm voll Pfählchen trägt, steckt immer da, wo die zwey Schnüre zusammen treffen, und ein Viereck bilden, ein solches Pfählchen in den Boden, womit fotgefahren wird, bis das ganze Feld so bezeichnet ist.

§. 158. Nach dieser Vorrichtung werden an den bezeichneten Punkten vermittelst des Steckeneisens (Fig. 11) Löcher senkrecht in den Boden gestoßen, oder vermittelst dem Setzholz (Fig. 18) Löcher von 18 — 20 Zoll in den Boden getreten. Der Absatz in der Mitte des Setzholzes dient nämlich dazu, daß man mit dem Fuße darauf tritt, wenn es einmal zu Hälfte in den Boden gestoßen ist. Hat es die Tiefe erreicht, so wird es im Boden herumgedreht, damit sich das Loch gehörig ausweitet, und dann herausgezogen. In dieses Loch wird nun die Rebe senkrecht gestellt — nachdem die Wurzeln bis auf einen Zoll eingekürzt sind, dann wird das Loch mit der gewöhnlichen danebenliegenden trockenen Erde, seltener mit fremder Erde gefüllt, außer bey steinigem Boden, mit einem etwa 18 Zoll langen Stäbchen die Erde unten festgestoßen, damit die Wurzelbildung befördert werde.

§. 159. Die Blind-Reben werden aber hier nicht der Boden-

fläche mit dem oberen Auge gleichgesetzt, sondern so, daß das zweite Auge der Bodenfläche gleich ist, und das erste hervorsteht. Dieses wird mit etwas trockener mehliger Erde umgeben, die entweder auf dem Lande selbst vorhanden ist, oder herbeygeführt werden muß, wodurch viele kleine Häufchen sich bilden, aus welchen im Sommer die zwey oberen Augen hervorbrechen.

§. 160. Die Traminer werden auf 4 Fuß ins Quadrat gesetzt, wie zu Guntersheim.

§. 161. Im zweyten Frühjahr wird von den beiden getriebenen Augen das Stärkste (das Grundsätzlichste, wie sich mein Führer ausdrückte) gewählt, und bis auf ein Auge abgeworfen; eben so bey den gepflanzten Wurzelreben.

§. 262. Im dritten Frühjahr werden sie nochmal auf ein Auge abgeworfen.

§. 163. Im vierten Frühjahr aber auf zwey Augen.

§. 164. Im fünften Frühjahr wird der Stock zu seiner künftigen Bestimmung vorbereitet. Es werden nämlich vier in gewisser regelmäßiger Entfernung von einanderstehenden Reben zu Stiften von zwey Augen abgeworfen, wobey der Schnitt dicht am Auge, wenig schief und über dem Daumen gehalten wird; auch wird im Frühjahr, sobald man in den Boden kann, schon geschnitten; denn man soll einem spät geschnittenen Weinberg das ganze Jahr hindurch ansehen, daß er in seiner Entwicklung zurück sey (siehe Fig. 19 einen etwa zehnjahrigen Frühlingsstock, Fig. 20 einen Sommerstock).

Diese Angabe kann ich durch eigene Erfahrung bestättigen. Da nämlich dieses Frühjahr 1833 sehr viele Weinbergsleute aus nahen und fernen Gegenden zu mir geschickt wurden, um praktischen Unterricht in der Erziehung der Bockwingerte zu erhalten, so schnitt ich meinen Weinberg nicht zur gehörigen Zeit, sondern ließ die Stöcke zum Behufe dieses Unterrichtes von den mir zugewiesenn Leuten in meinem Beyseyn schneiden. Nachdem die Reben schon

Erbsengroße Augen getrieben hatten, standen noch etwa zehn Stöcke unbeschnitten, die noch auf eine Bestellung warteten. Diese Stöcke, die eigentlich gegen die früher geschnittenen in ihrer Entwicklung voraus waren, erlitten nach dem Beschneiden einen auffallenden Stillstand. Während die Anderen einen Zoll lange Augen getrieben hatten, waren diese nur Erbsengroß, so daß ich fürchtete, sie würden im Safte ersticken, und ganz zu Grunde gehen. Als die Anderen schon einen Fuß lang getrieben hatten, waren diese kaum einen halben Fuß lang, und wie die Andern schon verblüht waren, fingen diese erst an zu blühen; dasselbe Verhältniß fand auch bey der Zeitigung der Trauben statt. Dem Rebstock an und für sich hat aber das späte Schneiden keinen sichtbaren Nachtheil gebracht. Ich glaube, daß in Niederungen, wo man Frühlingsfröste zu fürchten hat, das Spätschneiden mit Vortheil beobachtet werde, indem so die Entwicklung um acht Täge zurückgehalten wird, was an manchen Orten von großem Nutzen seyn möchte. Die Trauben-Produktion wird nach meiner Erfahrung durchaus nicht dadurch beeinträchtigt.

§. 165. Die Sommerbehandlung ist folgende: Im ersten Sommer wird nichts abgeschnitten, im zweyten und dritten Sommer werden die jungen Triebe immer auf einen Fuß Höhe abgeschnitten, so daß sie wie kleine Kartoffelbüsche aussehen, ohne daß etwas daran ausgebrochen würde.

§. 166. Im vierten, fünften und den folgenden Jahren werden sie dem freien Wachsthum überlassen, und nach dem Blühen in der Höhe von 2 bis 3 Fuß über dem Boden mit Stroh die jungen Triebe auf einen Bund gebunden, und nach 14 Tägen mit einer Sichel dicht am Bande abgeschnitten. Die kleineren Triebe, die nicht bis zum Strohband reichen, heißt man Nebenspitzen, diese werden ebenfalls abgeschnitten. Anfangs September geschieht dieses Abschneiden nochmals.

§. 167. Die Nachbesserung der Stöcke geschieht in den ersten Jahren mittelst gesunder kräftiger Wurzelreben, die spätere Nachbesserung abgehender Stöcke geschieht auf folgende Art. Den

Sommer über wird aus einem der nahestehenden Stöcke eine tief unten stehende Rebe nicht abgeschnitten, und nicht in den Bund eingezogen, sondern auf dem Boden an dem Ort hingeneigt, wo sie künftiges Jahr eingelegt werden soll. Diese Rebe nennt man Schleifrebe, künftiges Frühjahr wird dieselbe auf der Oberfläche bis zu dem Bestimmungspunkte hingelegt, dann ein Loch gegraben, und die Rebe so eingebogen, daß der künftige Stock 12 bis 15 Zoll senkrecht in dem Boden steht. Im zweyten Frühjahr wird diese Schleifrebe ohnweit dem Stocke zur Hälfte durchschnitten, damit der Zufluß des Saftes vom Stocke aus etwas gestört werde, und die Wurzelbildung des neuen Stockes besser vor sich gehe. Im dritten Frühjahr wird die Rebe ganz durchschnitten, und ihrer eigenen Entwicklung überlassen. Daß diesen jungen Stöcken im Verlaufe der ersten drey Jahre ebenfalls ein Kopf gezogen werden muß, wie bey den übrigen, versteht sich von selbst.

§. 168. Der Rebsatz ist hier durchgehends Rießling, auch sind mehrere Weinberge theils rein mit Oestreicher, theils mit Rießlingen gemengt angelegt, und ebenfalls auf Bockschnitt erzogen, jedoch mit der Abweichung, daß den Oestreichern drey Augen angeschnitten werden. Wie schon Eingangs erwähnt, sind auch mehrere Traminer-Anlagen hier, die aber ganz nach Guntersheimer Methode gepflanzt werden.

§. 169. Das Quetschen der Trauben geschieht hier auch größtentheils durch den Mosterkolben in einem Tratzuber (Tragzuber) von 12 — 14 Viertel (siehe Fig. 17). Manche lassen die Trauben auch zertreten, einige Wenige auch durch die Mühle zerkleinern, allein der größte Theil ist nicht dafür, indem der Wein nicht so zart werden soll. In wie weit diese Besorgnisse gegründet sind, will ich dahin gestellt seyn lassen, denn die Ortsgebräuche werden durch mancherlei Ansichten motivirt.

§. 170. Das Auspressen geschieht so schnell wie möglich in Keltern mit einer und mit zwey Holzschrauben (siehe die Beschreibung der Wormser Keltern).

§. 171. Das Abziehen des Weines wird auch zweymal hier vorgenommen, im April und kurz vor der Weinlese.

§. 172. Die Bodenbearbeitung wird etwa viermal im Jahr vorgenommen. Im Frühling, sobald man den Boden bebauen kann, wird mit dem Raumkarst (Fig. 39), der mit dem Hackkarst eine ganz eigenthümliche schiefe Stellung hat, der Grund von den Stöcken weg gegen die Mitte zu gezogen, worauf geschnitten wird; im Mai wird mit dem Hackkarst (Fig. 40) gehackt. Es wird nämlich alle Erde in der Mitte der Gasse angehäuft, was man auf Balkenziehen heißt, so zwar, daß die Stöcke einen halben Fuß tief von Erde entblößt sind, und ganz frei dastehen in einem Graben.

§. 173. Im Juli, wenn die Reben geheftet sind, wird zugezogen, d. h. die auf den Balken gezogene Erde wird mit dem Hackkarst wieder gegen die Stöcke gezogen; zieht das Feld bald wieder Unkraut, so wird vor September nochmal geschärft, d. h. das Unkraut leicht vertilgt, und nach dem Herbste, wenn die Blätter anfangen abzufallen, wird zugeworfen, nämlich mit dem breiten Hackkarste die Erde aus der Mittelgasse herausgenommen, und an die Stöcke geworfen, so daß deren Köpfe den Winter über bedeckt bleiben, und die Reben nunmehr in den Erdebalken stehen, der im Sommer in der Gasse aufgehäuft war, und wo jetzt ein Graben befindlich ist.

§. 174. Das gewöhnliche Unkraut in den Weinbergen sind: Disteln, Winden, Ringelblume, Wintergrün und Hühnerdarm.

§. 175. Das Düngen geschieht gewöhnlich alle vier Jahre; der Dünger wird dabey mit Uebergehung des anderen Grabens in die Wintergräben getragen. Junge Weinberge werden im dritten und vierten Jahr mittelst kleiner Gruben mit einem Compost-Dünger dicht am Stocke gedüngt.

Rindvieh-Dünger mit Stroh ist das gewöhnliche Dungmaterial. Manchmal wird auch Mistpfuhl oder Gülle in die Grä-

ben gegossen, was von vorzüglicher Wirksamkeit seyn soll, jedoch muß es noch vor Winter geschehen.

§. 176. Die Baukosten für einen Morgen à 100 Ruthen sind gewöhnlich 8 fl. per Jahr, wenn der Eigenthümer aber das Aufheften selbst versieht, so wird nur 6 fl. bezahlt. Sonst bekommt der Taglöhner per Tag 24 kr. nebst einem Trunk, erhält er aber die Kost, so wird ihm nur 12 kr. bezahlt.

§. 177. Der Verkaufspreiß für 100 Ruthen Weinberg bester Lage ist etwa 500 fl. Ein solcher Platz soll durchschnittlich 8 bis 9 Ohm Wein geben. Sechs Ohm rechnet man zu einem Fuder, und 7½ Ohm zu einem Stück Wein.

§. 178. Der Werth der 1828ger Weine war 1831 das Fuder zu 200 — 220 fl.

§. 179. Das durchschnittliche Alter der Bockwingerte oder Lagerwingerte wird zu 25 bis 30 Jahre angegeben.

§. 180. Ich kann nicht umhin einer hiesigen Quelle besonders zu erwähnen, die gegen das geognostische Verhältniß der Umgegend sehr contrastirt. Nämlich allenthalben wo Grobkalkgebilde sind, ist sonst das Wasser sehr kohlensauer und kalkhaltig, was aber hier nicht der Fall ist. Diese Quelle liegt im Flecken selbst oder vielmehr an dem Ausgang einer Straße, und sprudelt aus dem flachen Boden hervor; sie ist ganz einfach mit einem steinernen Sarge gefaßt, den sie überfließt, und woraus die Leute das Wasser durch Ausschöpfen in Kübeln gewinnen. Diese Quelle ist sehr wasserreich, und bildet in ihrer nächsten Umgebung einen ziemlich großen Wasserbehälter, der so viel Wasser spendet, daß dasselbe fünfzig Schritte davon eine Mühle treibt. Dieser ebengenannte Wasserbehälter ist etwa 4 bis 5 Fuß tief, und auf dem Boden mit mehrerlei Wasserpflanzen überwachsen, die in auffallend üppigem Zustande sind, besonders zeichnet sich Marchantia polymorpha aus, die so groß erscheint, wie wenn man sie durch ein Vergrößerungsglas beobachtet, denn sie hatte handbreite Blätter. Wegen der Tiefe konnte ich mir keine heraufziehen, ich bin daher selbst noch im Zweifel, ob es

nicht eine optische Täuschung seye; allein es ist mir nicht bekannt, daß das Wasser solchen Effekt hervorbringe. Wer übrigens diese Quelle nicht gesehen hat, kann sich keinen Begriff von der Klarheit ihres Wassers machen, und ich habe wohl manches klare Wasser in der Schweiz und anderen Gebirgsgegenden gesehen, ein ähnliches ist mir aber noch nicht vorgekommen. Obschon hier immer Wasser geschöpft, und eine beständige Bewegung erhalten wird, auch von der Straße eine Menge Unreinigkeiten hineinfallen, so ist dasselbe doch so klar, daß man in der Tiefe von 4 — 5 Fuß den kleinsten Körper, der nicht so dick wie eine Stecknadel ist, so genau sehen kann, wie wenn kein Wasser da wäre. Man glaubt alles nur durch eine dünne Glasrahme zu betrachten. In der Nähe dieser Quelle wurde ein Keller gegraben, wo ein mächtiges Thonlager ausgehoben wurde, wahrscheinlich kommt diese Quelle aus einer Tiefe, wo kein Grobkalk, der ein neueres Gebilde ist, noch vorkommt.

Osthofen

§. 181. ist eine schwache Stunde von Westhofen entfernt, und liegt an der äußeren Wand der Hügelreihe, welche die Rheinebene begränzt. Das ganze Terrain ist allenthalben sehr hügelig, weßhalb sehr verschiedene Lagen sich bilden, die von sehr guten zu ganz geringen übergehen, wozu besonders die Höhepunkte der Hügel und die nördlichen Lagen gehören, was man an der Zeitigung der Trauben am besten erkennen kann. Denn während die Trauben in den guten Lagen, besonders im Goldberg, schon sehr genießbar sind, fangen die auf den Höhen gelegenen erst an weich zu werden, und sind noch ganz blaugrün.

Es ist ein eigenes Verhältniß mit dem Rennomée eines Wein-Ortes, wo der Auswärtige sich immer eine gleiche Qualität denkt, wenn er z. B. Osthofer Wein kauft, während sie doch

nach verschiedenen Lagen so mächtig verschieden seyn muß. Uebrigens will ich mich darüber nicht weiter verbreiten, sondern nur darauf aufmerksam machen.

§. 182. Die beste Lage ist hier der Goldberg, eine ost=ost=südliche Mulde, welche sich gegen Osten ausmündet, und gegen Norden und Westen durch Höhen gedeckt ist. Die Vegetation ist hier sehr üppig, und man erkennt in dieser Mulde sogleich ein mildes klimatisches Verhältniß und besonders vorgerückte Zeitigung. Hier hat Herr Bürgermeister Böst einen Traminer Weinberg von fünf Morgen nach Guntersheimer Methode angelegt, der in Fülle der Trauben und der Reife das beste Produkt versprach. Im Allgemeinen fand ich am Goldberg das Holz sehr kräftig, deßhalb auch einen Fuß höher gezogen, und den Boden überall mit Fleiß bearbeitet.

§. 183. Die nachfolgenden guten Lagen sind Schmapp, welche südlich und süd=östlich liegt, so auch der Neueberg, der auch östlich liegt. Diese drey Lagen bestehen aus mächtigen Löß= (Kalkmergel) Bänken, deren Unterlager vermöge ihrer Mächtigkeit nicht erkannt werden kann, aber wahrscheinlich Grobkalk ist.

§. 184. Da der Löß die Eigenschaft hat, daß er im Frühjahr, wenn der Schnee schmilzt, auf der Oberfläche wie ein Brei abläuft, und vermöge seiner Leichtigkeit sich überhaupt gerne abbaut, so sind alle die östlichen Abhänge, die die Rheinebene begränzen, zu fast horizontalen Terrassen umgeschaffen, die aber nicht durch Mauern gestützt werden, sondern die theils durch Rasen angesetzt sind, theils blos abgehauen wurden, und in fast senkrechter Stellung sich selbst tragen, so daß das Gelände ein staffelartiges Ansehen erhält. Auf diese Art ist der Boden besser zu bauen, und jede Erhöhung bildet der unteren Abtheilung eine schützende Wand, die den Wind abhält, und die Wirkung der Sonne ungestört läßt, indem die Strahlen an den nackten 6 bis 8 Fuß hohen Wänden zurückprellen, und auf der Terasse sich sammlen können.

§. 185. Eine ebenfalls gute Lage ist der Welm, gegen Becht=

heim gelegen; sie ist der südliche Abhang eines langen Bergrückens, der zwischen Osthofen und Bechtheim liegt, und nur eine Abdachung von 5 bis 6 Graden hat.

§. 186. Der Boden auf der ganzen Gemarkung ist durchgehends Löß.

§. 187. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling auf Bockschnitt gezogen, außer einigen Traminern an Pfählen; Oestreicher sind selten hier gepflanzt.

§. 188. Die Erziehungs-Methode ist ganz wie in Westhofen, daher eine Wiederholung überflüßig wäre.

§. 189. Hundert Ruthen sollen in guten Jahren 12 Ohm Wein geben — 6 Ohm auf ein Fuder gerechnet.

Bechtheim,

§. 190. liegt in einem flachen muldenförmigen Thal, das von Osten nach Westen zieht. Es ist etwa eine Viertelstunde von der Gränze der Rheinthalebene entfernt, und hat den größten Theil seiner Weinberge, die etwa 7 bis 800 Morgen betragen, in diesem Bezirke liegen.

§. 191. Unterhalb dem Orte befindet sich eine halbmondförmige südliche Vertiefung, die aber keinen großen Flächenraum einnimmt, wo ein vorzüglicher Wein wachsen soll. Eine zweite südöstliche Lage, der Mittleberg genannt, wird ebenfalls zu den besten gezählt.

§. 192. Die vorzüglichste Lage soll der Geiersberg seyn, welches ein südöstlicher Abhang ist, der gegen die Rheinfläche sich verliert und nur eine Abdachung von 4 bis 6 Grad hat, jedoch durch einen nördlich gelegenen Bergrücken vor den Nordwestwinden geschützt ist.

§. 193. Die ganze Umgebung hat ein hügelliges wellenförmi=

ges Profil mit der Richtung, daß alle Thaleinbiegungen sich gegen den Rhein zu ausmünden.

§. 194. Der Boden ist durchgehends Löß oder Kalkmergel, der bald mehr oder weniger thonhaltig und eisenhaltig ist; er ist hier ebenfalls in mächtigen Bänken aufgelagert, so daß man nirgends etwas anderes zu Tage findet. Wegen diesem Boden ist auch die Bodenbehandlung weniger beschwerlich, als an solchen Orten, wo Thonmergel vorherrschend ist. Wer daher gewohnt ist, in schweren Böden zu arbeiten, kann sich nicht genug über die leichte Arbeit in solchen Böden wundern; deßhalb haben die Instrumente, die wie zu Westhofen sind, auch solch kurze Stiele, weil man wenig Gewalt braucht, die Erde, die ganz mehlig ist, von der Stelle zu bringen. Man findet auch gleich wieder an Orten, wo Thonboden vorherrscht, längere Stiele an den Instrumenten, weil man damit mehr Gewalt hat, indem ein längerer Hebel bekanntlich die Kraft vermehrt.

§. 195. Die Vorbereitung und auch Zubereitung des Bodens, ehe ein Rebberg angelegt wird, ist ganz dieselbe, wie zu Westhofen angegeben worden, und die alten Rebstöcke werden wie zu Karlebach mit der Hebstange heraus gehoben. Auch müssen die Weinberge 10 bis 15 Jahre ruhen, ehe sie wieder neu angelegt werden. Diese Wechselwirthschaft ist wohl die Veranlassung, daß in der ganzen Umgegend von Worms so wenig zusammenhängende Weinfelder anzutreffen sind, sondern Äcker und Weinfeld neben einander liegen, was man am Haardtgebirge nur selten findet. Diese Wechselwirthschaft und dieß Ausruhen der Weinfelder bewirkt, daß vielleicht in 30 Jahren das, was jetzt Feld ist, Weinberge sind, und daß da, wo Weinfelder sind, bis dorthin größtentheils Ackerfeld ist. Diese Metamorphose tritt also natürlich so unmerklich ein, daß die Beobachtung eines Menschenalters dazu gehört, um es gehörig zu erkennen.

§. 199. Das Rotten wird ebenfalls 2 Schuh tief vorgenommen.

§. 197. Die Abzeilung des Rottes wird aber auf eine

ganz verschiedene Art vorgenommen, die mir sehr einleuchtet, die aber auch in einem solchen zarten Boden leicht ausführbar ist. Wenn nämlich das Feld durch die Gränzpfählchen in Quadrat von 3½ Fuß abgetheilt ist, so wird nach der Längenlinie eine Schnur angespannt, und mit einem spitzen Holze oder mit dem Grückelstocke (Fig 22) eine einen Zoll tiefe Furche der Schnur nach gezogen. So werden die Längenlinien alle gebildet, und nach diesen werden auf dieselbe Weise die Querlinien gezogen. Dadurch bildet sich auf der Bodenfläche ein ordentliches Netz von lauter Quadraten, an deren vier Ecken jedesmal mit dem Setzholz*) (siehe Fig. 18) ein Loch in den Boden gemacht, und darinn die Rebe so gestellt wird, daß das Köpfchen der Wurzelrebe einen Zoll unter die Bodenfläche zu stehen kommt. Es wird alles mit Wurzelreben gesetzt. Die Wurzeln werden hiebey bis auf einen Zoll eingekürzt.

§. 198. Bey dem Setzen, das man hier so spät wie möglich im Frühjahre vornimmt, wird mit einem Stückchen Holz die Erde, die in das Loch gebracht und gerade vom Felde genommen wird, bis zur Hälfte der Rebe fest angedrückt, damit die Wurzeln besser anziehen können, die obere Hälfte der Rebe wird nur leicht mit Erde umgeben, damit da keine Wurzeln sich bilden sollen. (Früher hat man den Versuch gemacht, die Reben auf 4 und 4½ Fuß ins Quadrat zu setzen, um den Stöcken mehr Ausdehnung darbieten zu können, allein man fand keinen Vortheil dabey, und ist jetzt wieder zu dem als richtig bewährten Verhältniß zurückgekehrt.)

§. 199. Bey Vorbereitung der Blindreben zu Wurzelreben werden dieselben wie in Westhofen 3 Zoll hoch ins Wasser gestellt, und nachdem sie getrieben haben, werden sie in den Boden schief eingelegt, wobey Sorge getragen wird, daß sie auf einer südlichen Lage eingelegt werden, indem sie auf einer nördlichen nicht so gut wachsen sollen. Diese Bemerkung verdient alle Beachtung, und giebt

*) Das Steckmeisen wird hier nicht angewendet.

den Beweiß, daß wir oft an dem Mißlingen eines Unternehmens durch Unkenntniß selbst schuld sind.

Die Behandlung der Blindreben, indem man sie ins Wasser steckt, ist meinen vergleichenden Erfahrungen zufolge das beste Verfahren zur Erlangung kräftiger Fußwurzeln. Es ist wirklich auffallend wie der untere Theil, der im Wasser stand, mit dicken kräftigen Fußwurzeln besetzt ist, während an dem oberen Theil der Reben gewöhnlich nur schwache Wurzeln sich bilden; man sieht es auch schon deutlich, wenn die Reben bohnengroße Augen getrieben haben, und man sie aus dem Wasser nimmt, ist der untere Theil oft halb mit einem Callus (Knorpel) überlaufen, woraus schnell die Wurzeln hervorsprossen; durch diese künstliche Entwicklung gewinnen sie vor den oberen den Vorsprung, und bilden sich viel kräftiger aus, als die oberen später treibenden.

Werden die Reben nach Methode am Haardtgebirge gebärbelt, oder nach der Methode bey Karlebach gestürzt, so entwickelt sich der Vegetationstrieb an der ganzen Rebe gleichförmig, was man an dem gleichförmigen Austreiben aller Augen sieht; es bilden sich an allen Gelenken Wurzeln, welche wegen zu großer Vertheilung schwach bleiben, und daher weniger Fußwurzeln bilden, was doch immer als Vorzüglichkeit einer Wurzelrebe zu betrachten ist.

§. 200. Das Nachbessern geschieht immer mit Wurzelreben; bey alten Weinbergen wird eine Schleifrebe in ein viereckiges Loch gesetzt, das mit dem Spaten ausgehoben wird, welche man im dritten Jahr abschneidet, wie bey Westhofen angegeben wurde.

§. 201. Der Rebschnitt ist bis zum vierten und den folgenden Jahren derselbe, wie er umständlich bey Westhofen angegeben worden. Es werden vier Stifte gezogen, auf welche immer wieder Stifte (oder Knötchen) von zwey Augen angeschnitten werden, wodurch sich allmählich kurze Schenkel bilden, welche in den späteren Jahren einen ordentlichen Kessel bilden. (Das Nähere ist in meiner Schrift „über den Bockschnitt.") Der Schnitt wird dabey immer so flach als möglich und ganz dicht am oberen Auge gehal-

ten, damit er durch die nachfolgende Rebe sogleich zulaufe. — Es ist sonderbar, daß immer das obere Auge dicht am Schnitte die stärkste Rebe bringt; man sollte denken, durch die nahe Berührung mit der Luft sollte die verwundete Stelle zu schnell austrocknen, und dadurch dem nahestehenden Auge einen Theil des Saftes entziehen, wodurch dessen Entwicklung verkümmert wird; die Erfahrung beweißt aber, daß dem nicht so sey, und diejenigen, die glauben, man müsse einen Zoll langes Holz über dem Auge stehen lassen, finden hier die volle Widerlegung ihrer Ansicht, und müssen sich dabey überzeugen, daß sie sich immer nur doppelte Mühe machen, indem sie im künftigen Frühjahr einen alten Schnabel mehr abzuschneiden haben, abgerechnet der Nachtheile, welche ich früher berührt habe, daß sich nämlich in diesen Schnäbeln, oder in deren Marke, gar oft Insektenlarven aufhalten, die im Frühjahr als dem Weinstocke schädliche Thiere hervorkriechen

§. 202. Auf das frühe Schneiden der Weinberge wird hier ebenfalls viel gehalten.

§. 203. Das Ausbrechen, das an manchen Orten üblich ist, wird hier durchaus für schädlich gehalten; dagegen wird kurz vor dem Blühen jeder Weinberg durchgangen, und mit einer Sichel alle Ruthen abgehauen, die höher als vier Fuß sind. Dieß ist ein sehr empfehlenswerthes Verfahren, indem dadurch manche Reben, die besonderen Safttrieb haben, zurück gehalten werden, und der Saft in die schwächeren übergehen kann, damit sie den vorgneilenden nachkommen. Denn es ist oft der Fall, besonders im vierten und fünften Jahr, daß eine Rebe besonderen Zug bekommt, Fingersdick wird, und dann umfällt; dadurch bildet sich keine Krone und der Stock bekommt keine Form; werden sie aber bey Zeiten abgeschnitten, so werden diese zurückgehalten, so daß die anderen, die in ihrem Wachsthum nicht gestört wurden, dieselben einholen können.

§. 204. Nach dem Blühen werden alle Reben in einen Bund zusammen gefaßt, in der Höhe von drey Fuß mit Stroh fest zu-

sammengebunden, und sogleich etwa 6 Zoll über dem Bande abgeschnitten.

§. 205. Anfangs September werden die inzwischen ausgetriebenen Nebentrieben, die auch ein leichteres kleineres Laub haben, mit der Sichel nochmal abgeschnitten. — Das Sprüchwort: „Johannis Enthaupt, schneidt man das Laub" dient auch hier als Maaßstab für die Arbeit, sonst wird aber durchaus nichts ausgebrochen und nichts ausgeputzt.

§. 206. Wenn man die ganzen Fluren durchwandert, und sich über die so höchst einfache und zweckmäßige Behandlung freut, die so manchen Gegenden als Muster dienen sollte, wo zwecklose Holzverschwendungen statt finden, die als sprechende Zeugen menschlicher Schwachheiten und menschlicher Eigenheiten figuriren, so findet das geübte Auge doch noch einige Mängel, die dieser Erziehung anhängen, welche durch die Kunst das hervorbringt, was an anderen Orten ein günstigeres Klima leistet. Dadurch nämlich, daß gar nichts ausgebrochen wird, d. h. gar keine Eberzähne oder Geitzen ausgebrochen werden, bildet sich ein der Sonne unzugänglicher Busch, der besonders in fetten Böden um die Trauben eine Hülle bildet, die füglich leichter seyn sollte, damit die warme Luft freier auf die Zeitigung der Trauben wirken, auch der Thau, der im Spätherbste oft noch gegen Mittag aufliegt, besser abtrocknen könnte. Die Trauben, die ohnehin in großer Masse oft dicht am Boden hängen, so daß man manchmal glaubt, man habe einen Kübel voll auf den Stock ausgeschüttet, bedürfen Luft und Sonne, damit sie trocken bleiben, nicht faulen, und alle Vortheile einer trocknen warmen Luft genießen können. Ich habe deßhalb in meinen eigenen Anlagen die Verbesserung eingeführt, daß ich vor dem Aufbinden stark abblühen, und so weit die Trauben hängen, etwa 3 bis 4 Augen herauf die Geitzen ausbrechen lasse, auch entferne ich mehrere Blätter, die sich beym Aufbinden in der Mitte zusammen drängen, wodurch vieles ersticken würde. Ferner lasse ich dem Stocke nur etwa 6 bis 8 Ruthen, die oben zusammengebunden werden,

was zu viel ist, wird etwa 1½ Fuß hoch abgeschnitten. Dadurch bekommen die Lagerstöcke, wie sie auch hier genannt werden, keinen so schweren Kopf oder Bund, und bleiben um so leichter stehen, ohne sich zu neigen.

§. 207. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling; man sieht fast keinen anderen Rebstock auf der ganzen Gemarkung, außer einigen Traminer-Anlagen. Man sieht ganze Hügelreihen mit Weinreben bedeckt, aber kein Stückchen Holz, kein Baum unterbricht diesen herrlichen seegensreichen Anblick; wie freundlich sieht ein solches Weinfeld aus, das immer und jedes Jahr gleich verjüngt dasteht, gegen ein mit Holz bezogenes, wo oft das Moos dasselbige bedeckt, dem Ganzen ein alterndes abschreckendes Aussehen giebt, oder wo eine Masse von altem dürrem spitzen Holze, das unregelmäßig untereinander steht, und wie eine Heerde Schneegänse in verschiedener Höhe die Köpfe über die Weinreben hervorstreckt. Wer sich solch schneidenden Contrast nicht versinnlichen kann, der reise nur nach Worms, nnd von da nach Bechtheim, und er wird kaum seinen Sinnen trauen, wenn er sieht, wie zwey Nachbargegenden so verschiedene Erziehungsarten haben. Wäre der Boden sehr verschieden, so würde das Auffallende nicht so hervortreten, allein da hier wie dort Löß der dominirende Boden ist, so beweißt es doch hinlänglich, daß nicht von der Natur gebotene Umstände, sondern von den Menschen ausgehende Ansichten diese Verschiedenheit hervorrufen. Gewöhnlich findet man bey Nachbargegenden immer einen gewissen Uebergang in den Methoden, eine gewisse Verschmelzung, und ein Ort hat immer noch etwas von den andern aufgenommen, allein hier ist es gerade wie abgeschnitten; an dem einem Orte ist noch der höchste Aufwand in der Beholzung, während an den nächsten Orte darinn gar kein Aufwand ist. Dort giebt man noch hundert Thaler für hundert Ruthen Beholzung aus, während man hier keinen Kreuzer dazu bedarf, und noch obendrein besseren Wein gewinnt, als da, wo so bedeutende Auslagen gemacht werden. So z. B. hat in Hochheim bey Worms der dortige Pfarrer den Versuch gemacht, und die

Hälfte eines Weinbergs zu Bockwingert, und die andere Hälfte (nämlich der Länge nach) zu dem da üblichen Rahmenwingerte angelegt; im Frühjahre 1831 blühte der Theil als Bockwingert fast um acht Tage früher als der Rahmenwingert, auch wog im Spätjahr der Most auf der Hahn'schen Mostwaage zwey Grade mehr, als der des Rahmenwingerts.

§. 208. Es gränzt wirklich ans Unbegreifliche, wie eingebürgerte Gewohnheiten trotz allen Beispielen, die eine vortheilhafte Seite herausheben, sich oft so fest halten. Wenn man vergleicht, daß eine Gemarkung wie Bechtheim von 800 Morgen keinen Kreuzer Holzaufwand braucht, während eine ähnliche Gemarkung bey Worms 80,000 fl. Anlagekapital zum wenigsten bedarf, welche jährlichen Zinsverlust à 5 pCt. von 4000 fl., ferner 5 pCt. Holzabgang und 5 pCt. mehr Baukosten, also nochmal 8000 fl. beträgt, so sollte man doch einsehen, wie nachtheilig die starke Beholzung dem Haushalt im Weinbau ist. Diese 12,000 Gulden sind doch gleichsam als reiner jährlicher Verlust für eine Gemeinde zu betrachten. Man wird mir zwar einwenden, daß wieder mancher Verdienst in der Gemeinde bleibe, allein der Landwirth darf nicht so rechnen. Er muß immer rechnen, daß jede Ausgabe Verlust sey. Bezahlt er die Arbeit, so ist es Verlust, thut er sie selbst, so ist es wieder Verlust, denn ohne diese Arbeit hätte er eine andere verrichten können, wobey er dort wieder gewonnen hätte.

§. 209. Das Ablesen der reifen Trauben im Herbste wird hier auf eine an andern Orten nicht gebräuchliche Art vorgenommen. Es werden nemlich zum Ablesen der Trauben keine Messer angewendet, sondern sie werden blos mit den Fingern abgepflückt.

§. 210. Das Quetschen der Trauben wird hier größtentheils mit dem Mosterkolben vorgenommen, jedoch kommen in neuerer Zeit die Traubenmühlen sehr in Aufnahme, weil damit ein Mann so viel quetschen kann, als zwey mit dem Mosterkolben; er kann daher für zwölf Leser arbeiten.

§. 211. Das Pressen wird auch hier sobald wie möglich sogleich nach dem Quetschen vorgenommen, und zwar fast überall in Keltern mit einer Schraube.

§. 212. Die hier üblichen Keltermesser sind dieselben, wie sie in (Fig. 21) beym Petersberge angegeben sind, sie werden gewöhnlich aus alten Strohmessern gemacht.

§. 213. Das Messer zum Schneiden der Reben ist hier, wie in dem ganzen Bereiche von Landau bis hieher, in derselben Form, und heißt hier Schnitzheppe (Heppe).

§. 214. Es wird hier ebenfalls der Schnitt über dem Daumen geführt.

§. 215. Die hier übliche Bodenbehandlung ist folgende:

Wenn im Frühjahr die Reben geschnitten werden, so wird der Traubenstock zuerst mit dem Grübelstock (Fig. 22) aufgeräumt, und sogleich geschnitten. Ist das Schneiden geschehen, dann werden sogleich die Reben gelesen, und nach diesem das Feld geräumt, d. h. die Erde wird vermittelst dem Raumkarste vom Stocke ab gegen die Mitte hingezogen. Hat der Rebstock im Mai so weit getrieben, daß die Augen anfangen Laub zu bekommen, — (um diese Zeit sitzen nämlich die entwickelten Augen schon fest, was früher nicht so der Fall ist, indem sie bey der Größe von Bohnen, bey der leisesten Berührung abfallen) — dann geht das Hacken an. Hiebey wird mit dem Hackkarst die Erde im Mittel auf Balken gezogen, d. h. die Erde wird in der Mitte so hoch aufgelegt wie möglich, wodurch längs den Stöcken kleine Gruben entstehen. Im Juli, wenn die Reben geheftet sind, wird die aufgehäufte Erde oder die Balken gegen die Stöcke zu, auseinander gezogen; Anfangs September, wenn das Laub geschnitten ist, wird die Erde wieder etwas gegen die Mitte gezogen, und nach dem Herbste werden die Wingerte zugezogen, d. h. die im Mittel sitzende Erde wird gegen die Stöcke geworfen, so zwar, daß immer die Köpfe derselben den Winter über mit Erde bedeckt sind, damit sie durch den Frost nicht Schaden leiden.

§. 216. Das lästigste Unkraut ist hier der Herdärm (Hühnerdärm), alsine media, der gar zu gerne den Boden überstrickt. Die Winde convolvolus arvensis, ist hier nicht so häufig, und das an manchen Orten so stark wuchernde Kreuzkraut, Senecio vulgaris, ist hier nur selten anzutreffen.

§. 217. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen 7 bis 8 fl. im Accord, früher wurde nur 6 fl. bezahlt.

§. 218. Der gewöhnliche Taglohn ist 28 kr. ohne Kost mit etwas Wein, mit Kost aber 14 kr.

§. 219. Das Durchschnitts-Alter eines Weinfeldes wird je nach Bodenverhältnissen von 25 bis 36 Jahren angenommen.

§. 220. Der Ankaufspreiß eines Morgens guter Weinlage ist 400 bis 600 fl.

§. 221. Der Ertrag in gewöhnlichen Weinjahren wird auf 100 Ruthen à 10 Ohm angegeben — nämlich 6 Ohm sind ein Fuder.

§. 222. Die Düngung geschieht, wie bey Osthofen angegeben, in langen Gräben, welche den Winter über mit Dung ausgefüllt werden; der Regel nach wird alle 3—4 Jahre gedüngt, aber jedesmal über das andere Mittel. Zu 600 Stöcken werden zehn Karren Dung gerechnet.

§. 223. Die ganz in der Nähe liegenden Orte Mettenheim und Aalsheim, auch noch ein Theil gegen Guntersblum, der gegen Bechtheim liegt, hat ganz dieselbe Behandlung, und hiemit schließt sich diese eigenthümliche Methode, die eine Zierde unsers teutschen Weinbaues ist, und doch nur in einer Ausdehnung von etwa 5 Stunden praktische Anwendung findet. Das Terrain, worauf sie statt findet, ist nach den allgemeinen Prinzipien dem Weinbau eigentlich sehr ungünstig, indem allenthalben ein flach hügeliches Land ist, das keine besonders geschützte Lagen hat und allen Winden preiß gegeben ist. Selbst der Boden ist von der Beschaffenheit, welche vergleichnungsweise dem Weinbaue nicht besonders förderlich ist. Allenthalben bildet Löß oder Lehm den Bau-

grund, nur zu Westhoven und Guntersheim bildet Grobkalk die sichtbare Unterlage. Trotz diesen von der Natur gebotenen Nachtheilen wird hier ein Wein gewonnen, der sich seines Geburtsortes nicht zu schämen hat, und der in günstigen Jahrgängen schon einen Preiß von 500—600 fl. das Fuder erreichte. Allein diese Qualität hat er lediglich der Behandlung zu verdanken, wodurch die Kunst der Natur das möglichste abgewinnt. Durch die Nähe der Trauben am Boden wird ihre Reife befördert, gleichsam erkünstelt. Der Wein wird geistreicher, und erhält besonders viel Bouquet. Wären die Trauben an Pfählen erzogen, oder hätten sonst einen höheren Schnitt, so würde gewiß eine weit geringere Qualität erzeugt werden, was die Aussage eines Mannes in Westhofen auch beurkundet, der mir sagte, daß, wenn sie die Reben nicht so niederpflanzten, die Trauben gar nicht recht reif würden. Sollte dieß von der Natur gebotene Bedingniß nicht manchen Weinproduzenten darauf aufmerksam machen, daß auch er durch Kunst der Natur ein Höheres und Besseres abgewinnen könne?

§. 224. Vergleichen wir den Weinertrag der Orte, wo Bockwingerte sind, mit denen von Worms, wo so kostspielige Beholzung ist, so finden wir durchaus kein dem Bockschnitte nachtheiliges Resultat. Z. B. im Liebfrauenstift rechnet man in guten Jahrgängen auf den Morgen à 100 Ruthen ein Fuder, während man in Westhofen und Bechtheim auf 100 Ruthen 8 Ohm rechnet (6 Ohm sind ein Fuder). — Daß diese Angaben nur approximativ sind, verstehet sich von selbst, indessen sind sie alle von unpartheiischen Weinbergsleuten, oder Weinbergseigenthümern entnommen, die kein Interesse dabey haben können, Unrichtigkeiten anzugeben. Ausnahmen hievon machen manchmal die Ackerzeilen, die vermöge ihres freien Standortes etwas mehr Wein geben, jedoch nur Ausnahmsweise. Selbst das Rheingau, das ebenfalls bedeutende Beholzung hat, liefert nicht mehr Weinertrag als die Bockwingerte. Allerdings haben wir Gegenden, wo durch Beholzung bedeutend mehr Wein gewonnen wird, z. B. im Ingelheimer

Grund, an einigen Orten an der Nahe, im Taubergrund, im Würtembergischen, im badischen Oberlande, und mehreren Orten, allein wir finden dort keinen Rießling, sondern großbeerige Trauben, die folglich auch nur geringen Wein geben.

Guntersblum.

§. 225. So wie man Guntersblum erreicht, so tritt man aus dem Felde des Bockschnittes heraus, und kommt in das Feld des Pfahlbaues. Höchst überraschend begränzen sich beide Extreme, gleichsam wie wenn man aus dem Felde in einen Wald kommt. In ganz anderen, in ganz neuem Gewande stehen hier die Weinfelder, gleich als ob man die Gränze eines anderen Landes erreicht hätte. Würde hier eine andere Gebirgsformation, eine andere Exposition hervortreten, je nun, so würde man denken, diese Erziehung eignet sich nur für diesen Boden, für diese Lage; so aber ist Boden und Lage den gegen Worms hinziehenden Orten und Geländen ganz gleich, es ist wie in Mettenheim und Alsheim allenthalben Löß, der in mehr oder minder mächtigen Bänken auf Grobkalk aufgelagert ist; es sind dieselben climatischen Verhältnisse, und doch ist die Erziehung mit einemmale so abstrakt verschieden. In anderen Gegenden, wie z. B. am Haardtgebirge, an der Bergstraße ꝛc., findet man doch immer Uebergänge, wo in dieser oder jener Modifikation immer das Nachbarliche hervortritt, aber hier ist's mit einem Male wie abgeschnitten. Ein deutlicher Beweiß, wie die Ortsgebräuche von gewohnten Ansichten der Menschen abhängen. Keineswegs will ich damit sagen, daß man allenthalben nur einerlei Erziehungsmethode einführen könnte, dieß wäre ein thörichtes Urtheil, denn Bodenverhältnisse sind zu jeder Erziehungsart die erste Bedingniß. Lächerlich wäre es daher, wenn man z. B. zu Ruppertsberg die Erziehung an der Mosel mit 10 — 12 Fuß hohen Pfählen einführen wollte, oder umgekehrt, die Erzie-

hung von Ruppertsberg an der Mosel, wo der Boden so außerordentliche Triebfähigkeit besitzt; allein hier bey der Identität aller Verhältnisse ist doch gewiß nicht zu verkennen, daß nur Gewohnheit das Bestehen zweier Erziehungssysteme nebeneinander unterhält.

§. 226. Der Weinbergsboden ist, wie schon gesagt, durchgehends Löß, mitunter auch etwas Leimen oder Lehm.

227. Da die ganze Linie von Worms bis hieher und weiter gegen Oppenheim und Mainz das linke Ufer des ehemaligen großen Strombettes gebildet zu haben scheint, so ist natürlich, daß sich das hauptsächliche Weingelände östlich und südöstlich abdacht, jedoch so, daß die Neigung selten 20 Grade übersteigt. Einige Thaleinschnitte in die rückwärtsliegende Hochebene, bilden, wie zu Alsheim rc., mit schwächerer Abdachung rein südliche Expositionen, welche aber selten zu den besseren Lagen gehören, weil die Winde vom Donnersberg dieselben zu leicht bestreichen können, daher die südöstliche, und nach ihnen die östliche die besten Lagen sind. Z. B., der Steinberg, der Kachelberg, und ein Theil der gegen Hangenwahlheim hin gelegenen Lagen.

§. 258. Der Rebsatz ist durchgängig Rießlinge, jedoch sind an vielen geringeren Lagen auch viele Kleinberger und Sylvaner eingemengt.

§. 229. Da die Erziehung der von Oppenheim und Dienheim beynahe ganz gleich kommt, so will ich die nähere Beschreibung derselben in dem dortigen Abschnitte angeben, um nicht doppelte Angaben machen zu müssen; was also hier nicht angegeben ist, das kann man von Dienheim und Oppenheim hierher beziehen.

§. 230. Schlüßlich will ich noch eines Gebrauches erwähnen, der zwar an andern Orten früher auch ziemlich üblich war, jetzt aber so ziemlich verschwunden ist, außer in Guntersbium, wo er noch in voller Kraft aufrecht erhalten wird. Ich meine damit die Keller-Gastfreundschaft. Hier ist es nämlich üblich, daß gegen das Frühjahr, wenn der Wein abgestochen wird, jeder Kellerbesi-

zer, dessen Keller nicht Weinleer ist, seine Nachbarn, Verwandte und Bekannte zu einem Imbiß einladet, welcher in dem Keller selbst eingenommen wird. Dieser Imbiß besteht aus Brod, Butter und Käse, auch Würsten, Schinken und dgl., besonders weil um diese Zeit oft geschlachtet wird. Daß dabey der Humpen frei unter den Fässern waltet, versteht sich von selbst. Dieser Anreiz zur Fröhlichkeit verfehlt selten den Zweck. Nachdem man bis in späten Abend genug geschwätzt, über diese oder jene Qualität dieses oder jenes Besitzers gestritten, und mitunter durch Anstimmung mehrerer Lieder dem Sinne für Lustigkeit die Zügel gelassen, trennt man sich mit dem Versprechen, den morgenden Mittag bey einem der Gäste auf dieselbe Art zuzubringen, und taumelt in mehr oder weniger Begeisterung nach Hause. Dies begeisternde Verhältniß dauert so lange, bis die liebe Sonne die Winzer an ihre Frühlingsarbeiten ruft, und somit den Taumel des Winters verscheucht.

§. 231. Die Düngung geschieht hier in langen Gräben in der Mitte der Gasse etwa ½tel Fuß tief.

§. 232. Der Verkaufspreiß bester Lage ist 1000 fl. der Morgen à 100 Ruthen.

§. 233. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen 18—20 fl. das Jahr. Welch Unterschied zwischen Bechtheim und hier!!

Dienheim und Oppenheim.

§. 234. Von Guntersblum nach Dienheim und Oppenheim ziehen sich die Weinlagen in wellenförmiger östlicher Abdachung in ziemlich gleicher Richtung hin. Da Dienheim kaum eine halbe Stunde von Oppenheim liegt, so fließen beyde Gemarkungen so zusammen, daß ihre Weinlagen als ein zusammenhängendes Ganzes betrachtet werden können. Die zunächst bey Dienheim gelegenen besten Lagen sind: der Güldenmorgen und das

Ebenbreit; nach diesen kommen noch der Gumben, die Roßwiese und der Tafelstein 2c.

§. 235. Die bey Oppenheim liegenden besten Lagen sind das Kreuz, der Sackträger, der Gretenbrunner, dann noch der Zuckerberg hinter der Katharinenkirche.

§. 236. Zwischen Dienheim und Oppenheim tritt das Weingelände etwas zurück, und bildet eine große flache Mulde mit verschiedenen Abdachungen von 10 — 20, an manchen Stellen bis 24 Grad. In dieser Mulde befinden sich die besten Lagen von Oppenheim. Besonders zeichnet sich hier der nördliche Flügel dieser Mulde, an welchen sich die Stadt Oppenheim lehnt, aus. Durch diese Vorbiegung bildet sich eine herrliche südliche Exposition, welche in diesem Halbkessel besonders noch durch die Gebäude der Stadt vor allen schädlichen Winden geschützt wird. Diese vorzügliche Lage, welche die Mitte des Bergabhanges in sich begreift, heißt Kreuz, an welche sich der Sackträger anschließt. Der höher gelegene Zuckerberg hat zwar dieselbe Exposition, allein die nordwestlich einfallenden Winde können ihn eher erreichen. Ein Beweiß, welchen Einfluß die Winde auf den Weinstock mittelbar ausüben. Der Gretenbrunner, welcher ebenfalls noch zu den vorzüglichen Lagen gehört, liegt dagegen schon mehr südöstlich und ebenfalls in der Mitte des Bergabhanges. Daß hier, wie an der ganzen Linie von Worms bis Mainz, die nach Osten inclinirenden Weinberge die bessern sind, hat ebenfalls denselben Grund, den ich in dem ersten Hefte umständlicher angegeben habe.

§. 237. Die hier schädlichen Winde sind die vom Donnersberg und vom Hundsrück herkommenden West- und Nordwestwinde; die Nordost- und Ostwinde haben hier, wie am Haardtgebirge, eine große Thalebene von 6 — 8 Stunden Breite zu durchstreichen, wodurch, wie ich schon angegeben, die kalten Striche außerordentlich gemildert werden, indem sie sich mit der milderen Thalluft vermengen, und so unschädlicher sind, als wenn sie von Höhen herabströmend unmittelbar auf die Lagen einwirken können.

§. 238. Der Boden dieser Weinlagen ist theils Kalkmergel (Löß), theils ein kalkhaltiger Thon, theils verwittert robkalk, welche insgesammt auf Grobkalk und Muschelkalk aufgelagert sind. Bey Dienheim sind die Lößbänke noch ziemlich mächtig, und verschwinden allmählich gegen Oppenheim, wo sie wieder Gruppenweise bis gegen Niernstein hervortreten, und häufig mit Grobkalk-Trümmern untermengt anstehen.

§. 239. Das Planiren der Weinberge ist in neuerer Zeit sehr in Schwung gekommen, besonders in der Nähe von Dienheim, wo die Kalkmergelbänke so mächtig sind, daß man selten auf die Unterlagerung des Grobkalks stößt; diese Arbeit, welche man in dieser Bodenart leichter verrichten kann, als an anderen Orten, wo Steine oder Gerölle unter dem Baugrunde zu Tage kommen, hat auch noch den Vortheil, daß neuer, sogenannter geruheter Boden in Bau gebracht wird, was von bedeutendem Vortheile ist, besonders hier, wo auffallend früh manche Rebstöcke, ja ganze Weinberge, im achten bis zehnten Jahre so zurück fallen, daß durch alle Mittel der Kunst, durch Dünger und dgl. denselben nicht aufgeholfen werden kann, sondern immer in einem gewissen siechen hinfälligen Zustande bleiben, ausgenommen wenn sie zehn Jahre mit Klee bepflanzt, oder als Baufeld benutzt waren, wodurch aber zu viel Verlust entsteht, indem das Anlage-Capital zu lange müßig liegt, da die Güterpreiße so wie die Weinpreiße sehr hoch stehen, somit das Capital bey der Weinproduktion sich weit besser rentirt.

§. 240. Herr Inspektor Beer, ein sehr aufmerksamer Rebpflanzer, hat diesem Uebel dadurch zu steuern gesucht, daß er beym Rotten einiger solcher kranken Weinberge an solche Stellen, wo besonders thonhaltige Erde anzutreffen war, diese Erde bis auf 8 — 10 Fuß Tiefe ausheben, und den leeren Raum mit dem oberen Baugrunde wieder ausfüllen ließ, worauf denn die thonhaltige neue Erde auf die Stelle der weggebrachten hingeführt wurde. Diese Bodenerneuerung zeigt bis jetzt äußerst günstigen Erfolg, indem drey-

und vierjährige Reben sehr kräftig und üppig gewachsen waren, als ich die Anlagen besuchte.

§. 241. Es ist doch wirklich eine eigene Sache, die schwer zu erklären ist, daß an manchen Orten, besonders da, wo der beste Wein wächst, wie Ruppertsberg, Oppenheim, Hochheim u. a. m. ein solches Nachlassen der Produktionsfähigkeit statt findet, während man an anderen Orten schon Jahrhunderte Reben pflanzt, ohne einen Nachlaß zu finden, wie z. B. in der Gegend von Edenkoben, wo die Weinfelder nach dem Aushauen sogleich wieder angelegt und darauf die Jungfelder mit Kraut und Rüben so übermäßig bepflanzt werden, daß man denken sollte, sie müßten ausgemagert werden, und troß diesem stehen sie immer in üppiger Fülle da. Was mag wohl hier der Grund davon seyn? die allgemeine Sage ist: der Boden ist ausgebeutet, er ist erschöpft, deßhalb trägt er nicht mehr; aber ich frage nun, was ist denn erschöpft? Hörter in seiner Schrift: die Setzreben, pag. 82., erklärt die Sache ganz leicht; er sagt: die erschöpfte Erde hat ihre Dammerde, ihren Humus allmählig verloren. Durch das Brachliegen sammelt sich wieder neuer Humus, und die Erde ist dann wieder fruchtbar. So einleuchtend für den ersten Augenblick die Erklärung ist, so wenig wird sie gerechtfertigt in folgenden zwey Fragen. Wenn man dem Boden neuen Humus (Dünger) giebt, warum ändert sich der hinfällige Zustand nicht (siehe Ruppertsberg)? Warum wachsen die Reben so kräftig und so üppig, wenn sie neuen Boden (Urboden) bekommen, in welchem kaum eine Spur von Humus anzutreffen ist? (siehe 3tes Heft des Rheingaues, wo ich über die Agentien des Düngers meine Ansichten ausführlich geben werde.)

Die neuesten Versuche Dacandolles haben dargethan, daß die Pflanzen-Wurzeln Säfte von sich geben, die, gleich der Excremente der Thiere, zur ferneren Ernährung derselben Pflanze untauglich sind. Wird nun die Erde allmählich von diesen Pflanzen-Excrementen angefüllt, so tritt Unfruchtbarkeit ein. Diese ausgeschiedenen Stoffe haben aber die Fähigkeit, zur Ernährung anderer Pflan-

§. 238. Der Boden dieser Weinlagen ist theils Kalkmergel (Löß), theils ein kalkhaltiger Thon, theils verwittert robkalk, welche insgesammt auf Grobkalk und Muschelkalk aufgelagert sind. Bey Dienheim sind die Lößbänke noch ziemlich mächtig, und verschwinden allmählich gegen Oppenheim, wo sie wieder Gruppenweise bis gegen Nierenstein hervortreten, und häufig mit Grobkalk-Trümmern untermengt anstehen.

§. 239. Das Planiren der Weinberge ist in neuerer Zeit sehr in Schwung gekommen, besonders in der Nähe von Dienheim, wo die Kalkmergelbänke so mächtig sind, daß man selten auf die Unterlagerung des Grobkalks stößt; diese Arbeit, welche man in dieser Bodenart leichter verrichten kann, als an anderen Orten, wo Steine oder Gerölle unter dem Baugrunde zu Tage kommen, hat auch noch den Vortheil, daß neuer, sogenannter geruheter Boden in Bau gebracht wird, was von bedeutendem Vortheile ist, besonders hier, wo auffallend früh manche Rebstöcke, ja ganze Weinberge, im achten bis zehnten Jahre so zurück fallen, daß durch alle Mittel der Kunst, durch Dünger und dgl. denselben nicht aufgeholfen werden kann, sondern immer in einem gewissen siechen hinfälligen Zustande bleiben, ausgenommen wenn sie zehn Jahre mit Klee bepflanzt, oder als Baufeld benutzt waren, wodurch aber zu viel Verlust entsteht, indem das Anlage-Capital zu lange müßig liegt, da die Güterpreiße so wie die Weinpreiße sehr hoch stehen, somit das Capital bey der Weinproduktion sich weit besser rentirt.

§. 240. Herr Inspektor Beer, ein sehr aufmerksamer Rebpflanzer, hat diesem Uebel dadurch zu steuern gesucht, daß er beym Rotten einiger solcher kranken Weinberge an solche Stellen, wo besonders thonhaltige Erde anzutreffen war, diese Erde bis auf 8 — 10 Fuß Tiefe ausheben, und den leeren Raum mit dem oberen Baugrunde wieder ausfüllen ließ, worauf denn die thonhaltige neue Erde auf die Stelle der weggebrachten hingeführt wurde. Diese Bodenerneuerung zeigt bis jetzt äußerst günstigen Erfolg, indem drey-

und vierjährige Reben sehr kräftig und üppig gewachsen waren, als ich die Anlagen besuchte.

§. 241. Es ist doch wirklich eine eigene Sache, die schwer zu erklären ist, daß an manchen Orten, besonders da, wo der beste Wein wächst, wie Ruppertsberg, Oppenheim, Hochheim u. a. m. ein solches Nachlassen der Produktionsfähigkeit statt findet, während man an anderen Orten schon Jahrhunderte Reben pflanzt, ohne einen Nachlaß zu finden, wie z. B. in der Gegend von Edenkoben, wo die Weinfelder nach dem Aushauen sogleich wieder angelegt und darauf die Jungfelder mit Kraut und Rüben so übermäßig bepflanzt werden, daß man denken sollte, sie müßten ausgemagert werden, und troß diesem stehen sie immer in üppiger Fülle da. Was mag wohl hier der Grund davon seyn? die allgemeine Sage ist: der Boden ist ausgebeutet, er ist erschöpft, deßhalb trägt er nicht mehr; aber ich frage nun, was ist denn erschöpft? Hörter in seiner Schrift: die Setzreben, pag. 82., erklärt die Sache ganz leicht; er sagt: die erschöpfte Erde hat ihre Dammerde, ihren Humus allmählig verloren. Durch das Brachliegen sammelt sich wieder neuer Humus, und die Erde ist dann wieder fruchtbar. So einleuchtend für den ersten Augenblick die Erklärung ist, so wenig wird sie gerechtfertigt in folgenden zwey Fragen. Wenn man dem Boden neuen Humus (Dünger) giebt, warum ändert sich der hinfällige Zustand nicht (siehe Ruppertsberg)? Warum wachsen die Reben so kräftig und so üppig, wenn sie neuen Boden (Urboden) bekommen, in welchem kaum eine Spur von Humus anzutreffen ist? (siehe 3tes Heft des Rheingaues, wo ich über die Agentien des Düngers meine Ansichten ausführlich geben werde.)

Die neuesten Versuche Dacandolles haben dargethan, daß die Pflanzen-Wurzeln Säfte von sich geben, die, gleich der Excremente der Thiere, zur ferneren Ernährung derselben Pflanze untauglich sind. Wird nun die Erde allmählich von diesen Pflanzen-Excrementen angefüllt, so tritt Unfruchtbarkeit ein. Diese ausgeschiedenen Stoffe haben aber die Fähigkeit, zur Ernährung anderer Pflan-

zen zu dienen, daher die wohlthätige Wirkung des Culturwechsels. Diese Entdeckung, die für die Pflanzenphysiologie von vieler Wichtigkeit ist, giebt uns bedeutenden Aufschluß über diesen Gegenstand, der in der Oekonomie so häufig vorkommt; sie erklärt uns das Brachliegen oder Ausruhen des Bodens weit näher, als obige Angabe Hörters.

§. 242. Nächst dieser theilweisen Unfruchtbarkeit klebt auch noch dem Boden eine dem Weinbaue nachtheilige Eigenschaft an, diese nämlich, daß in nassen Jahrgängen die Stöcke so leicht gelb werden. Dieses Gelbwerden zeigt immer einen gewissen abnormen, d. h. kränklenden Zustand an, den oft die Stöcke einige Jahre hindurch nachtheilig empfinden, so daß sie mehrere Jahre untragbar bleiben, und an manchen Stellen ganz abgehen, an manchen Stellen sich auch wieder erholen, wenn man ihnen durch Zugabe einer fremden Erde aufhilft. Ich habe selbst in meinen Anlagen solche Stellen, die jedes Jahr gelb wurden; alle Verbesserungsmittel waren fruchtlos, bis ich die Stelle einen halben Fuß hoch mit Wiesenerde übertragen, und dieselbe tief unterhacken ließ, worauf sich die Kränklichkeit verlor. (Diese Beobachtung in meinen Anlagen gehört eigentlich nicht hierher, indem ich blos von der Eigenschaft spreche in nassen Jahrgängen gelb zu werden, was in trockenen sich wieder verliert.)

§. 243. Dieses Gelbwerden hat sich im Jahre 1830 — 1831 besonders auffallend in den Gegenden gezeigt, wo Kalkboden ist, so zwar, daß ganze Gewannen oder Weinlagen gelb waren; am auffallendsten war dieß auf den Grobkalkhügeln bey Ungstein, bey Oppenheim, bey Hochheim im kalkhaltigen Thone und an der Bergstraße. Besonders zeichnete sich eine Weinlage bey Nußloch (bey Heidelberg) aus, die früher Wald gewesen, und erst drey Jahre mit Rießlingen angelegt war. (Der Boden ist Muschelkalk.) Diese Flur von jungen Rebstöcken war total gelb, so daß man auch kaum mehr ein grünes Blatt sahe.

§. 244. Dieses auffallende Gelbseyn so vieler Weinberge auf

Kalkboden (auf anderen Böden waren sie weniger gelb) erweckte in mir die Idee zu einer Erklärung, die ich hier den Lesern zur Beurtheilung mittheilen will, und die nach chemischen Aktionen berechnet, so ziemlich viel Wahrscheinlichkeit für sich hat. Ich gehe nämlich von der Ansicht aus, daß wo Kalkboden ist, auf welchem viele Tagwässer (Regen) eindringen, immerhin etwas Kalk aufgelößt wird; dieß sehen wir allenthalben in Höhlen an denen sogenannten Tropfsteinen, in Sandsteinbrüchen, die mit Kalk überlagert sind, wo die Zwischenräume und Spalten gar oft mit Kalk übersintert sind, welcher sich theils in Kristallen, theils als bloser Ueberzug als Sinter auflegt.

§. 245. Wie deutlich findet man nicht diese Einsinterung in Oppenheim selbst an den Grobkalkbrüchen, wo der Einfluß von oben herab nur zu deutlich die Auflösung des Kalkes in den oberen Lagern beurkundet.

§. 246. Wie oft findet man nicht in dem Löß selbst eine Menge der sogenannten Lößpuppen, oder Mergelmännchen, welche sicher nicht mit dem Mergel aufgeschwemmt wurden, sondern erst darin entstanden sind, und sich durch Aggregation gebildet haben, veranlaßt durch Wasser, welches Kalk aufgelößt hat, und somit das Zusammenbacken der Masse in unregelmässigen Formen als bloses Aggregat bewerkstelligt hat.

§. 247. Wie viele Baumwurzeln von verschiedener Größe trifft man nicht in solchen leichten Böden an, die in ihrer organischen Bildung ganz verändert in kohlensauren Kalk übergegangen sind. Alle diese Erscheinungen bewirkt lediglich das Wasser, welches durch kalkhaltige Erden dringt. Zwar ist bloses Wasser nicht vermögend kohlsauren Kalk aufzulößen, allein kohlensaures Wasser lößt etwas davon auf; da nun das Wasser die Eigenschaft hat, die in der Nähe der Erde, oder in der Erde selbst sich befindende freie Kohlensäure aufzunehmen, und als kohlensaures Wasser auflößend auf den Kalk zu wirken, so ist es natürlich, daß solches Wasser im durchgehen durch Kalkboden, Kalk aufnimmt. Kommt nun dieses

kohlensaure Kalkwasser an Orte wo es seine überflüssige Kohlensäure wieder verliehrt oder absetzt, so scheidet sich auch der Kalk wieder aus, wodurch die verschiedenen oben angegebenen Erscheinungen und Körper entstehen.

§. 248. Diese Darstellung hat nun auf das Gelbwerden folgenden Bezug: Wenn in nassen Jahrgängen durch vielen Regen häufig Wasser zu den Wurzeln dringt, welches durch kalkhaltige Erden rinnet, folglich wie oben gesagt, Kalk aufgelößt hat, so saugen die feinen Haarwurzeln dieses Wasser ein, und scheiden in sich den Kalk ab; ist der Zufluß solchen Wassers zu häufig, so verstopfen sich allmählich die feinen Aufsaugungsgefäße, sie incrustiren sich gleichsam, können daher ihre Functionen nicht mehr gehörig verrichten, und es entsteht ein abnormer, ein krankhafter Zustand.

§. 249. Diese Erklärung hat gewiß alles für sich, wenn das Gelbwerden lediglich im Kalkboden statt fände. Nun wissen wir aber, daß derselbe Fall, nur minder häufig, in Thonböden, worin kein Kalk enthalten ist, statt findet, wie z. B. im Rheingaue auf Thonschiefer-Böden. Hier fällt diese Erklärung total in die Brüche. In dieser Beziehung hat Heckler, der Oberkellermeister von Johannisberge im Rheingau, dessen Verdienst wir im 3ten Hefte näher kennen lernen werden, eine Erklärung in den landwirthschaftlichen Blättern von Nassau niedergelegt, und dabey angegeben, daß durch die anhaltende Nässe im Boden ein saurer Humus entstehe, welcher allmählich die feinen Wurzeln corrodire, weßhalb er räth, jedem Stocke eine handvoll Holzasche zu geben, wodurch dieser sauere Humus entsäuert, und ein normaler Zustand wieder hergestellt werde.

§. 250. Diese Erklärung, welche nur für kalkfreien Boden gegeben ist, wie paßt nun diese auf Kalkboden, wo sich doch kein saurer Humus bilden kann?

§. 251. Nach meinem Dafürhalten taugen beide Erklärungen nichts.

§. 252. Meine unmaaßgebliche Ansicht geht dahin, daß der

häufig eindringende Regen eine beständige Nässe auf der Sohle des Bodens, nämlich auf dem ungerotteten Boden, in welchen das Wasser schwer einzudringen vermag, unterhält. Die jungen zarten Wurzeln, die sich gewöhnlich hier am meisten verbreiten, befinden sich in einer Umgebung die ihren Functionen und ihrer Entwicklung hinderlich ist, sie werden kränkelnd, und sterben allmählich dahin. Wenn gleich auch dieser Ansicht wieder manches zu entgegnen ist, so scheint sie mir doch für das Allgemeine am meisten anzupassen.

§. 253. Unter diesen angegebenen Verhältnissen darf also hier ein Weinberg nach dem Aushauen nicht sogleich wieder gerottet und angepflanzt werden, sondern er muß wenigstens drey Jahre mit Klee angelegt, oder so lange je nach Lage als Ackerfeld benutzt werden, was aber die kürzeste Zeit ist, denn man nimmt an, wenn ein junger Weinberg ganz tragbar werden soll, daß er zehn Jahre liegen muß. Ausnahmen hievon machen Weinlagen am Fuße des Berges, welche früher wieder angepflanzt werden können; so sah ich hier eine Methode, die meinen ganzen Beifall erhielt, und welche ich auch für solche Orte in meiner Schrift über den Bockschnitt als Norm vorschlug. Es wird nämlich ein alter abgehender Weinberg den Sommer über nicht mehr gebaut, und gleich nach der Kohl- oder Repserndte derselbe mit Kohl dicht besäet, so daß der Boden bis zum Winter ganz mit den jungen Pflanzen, welche etwa einen Fuß hoch werden, bedeckt wird, worauf er dann entweder noch vor Winter, oder gleich im Frühjahre umgerottet wird.

§. 254. Diese Behandlung ist wirklich sehr zweckmäßig. Bekanntlich haben die Kohlarten vermöge ihrem Stickstoff die meistdüngende Kraft unter den gewöhnlichen grünen Saaten. Dieses Kraut zersetzt sich in der Erde noch ehe die Reben Wurzeln austreiben, erreichen aber diese Wurzeln dasselbe, so wirkt es düngend und ernährend, und befördert somit die erste Vegetation.

§. 255. Die Tiefe des Rottgrabens wird hier gewöhnlich 2¼ Fuß genommen, wobey die etwa zum Vorschein kommenden Steine von Grobkalk nicht versenkt, sondern weggebracht werden.

§. 256. Die Pflanzung geschieht hier fast durchgehends mit Blindreben (Blindholz), wobey man keine Rücksicht auf den unteren Wulst nimmt, sondern jede gesunde kräftige Rebe als zweckmäßig erkennet. Sie werden gewöhnlich in der Länge von 2 Fuß zugeschnitten, in Bündel von 50 — 100 gebunden, und mit dem unteren Theile einige Zolle tief in Wasser gestellt, bis sie antreiben, worauf sie Ende April gepflanzt werden. Da Oppenheim auf seiner östlichen Seite gegen den Rhein zu mit vielen Wassergruben umgeben ist, so hat man hier häufig Gelegenheit, dieselbe im Wasser antreiben zu lassen, was an vielen Orten nicht so thunlich ist.

§. 257. Bey dem Setzen der Reben wird das Feld in Quadrate von 3½ bis 4 Fuß abgezeilt. Im Allgemeinen werden zwey Blindreben gesetzt in Löcher, welche mit dem Setzholze (Fig. 18) gemacht werden. Gewöhnlich werden sie mit keiner fremden Erde gesetzt, sondern man nimmt nur trocknen Grund von der Oberfläche, welche man in das Loch bringt, worin die Rebe so gestellt ist, daß das obere Auge dem Boden gleich steht, worauf man die Erde mit einem zwey Fuß langen runden halbzolldicken Stabe fest andrückt, und das obere Auge mit etwas trocknem Grunde bedeckt — (die Handvortheile dieses Setzens findet man im dritten Hefte genauer angegeben).

§. 258. Da hier eine Kopferziehung statt findet, welche nach den in früheren Abschnitten dieses Heftes angegebenen Regeln behandelt wird, so werden im zweyten und dritten Frühjahre alle Triebe bis auf ein Auge abgeworfen, auch wird gewöhnlich der Schwächste der beyden Rebstöcke, wenn alle zwey gewachsen sind, weggeschnitten.

§. 259. Im vierten Frühjahr werden vier Stifte (Zapfen) von zwey Augen stehen gelassen, welche die künftigen vier Schenkel bilden, worauf die Erziehung fortgeführt wird.

§. 260. Im fünften Frühjahr werden die unteren Triebe der Stifte abermal zu Stiften von drey Augen angeschnitten, so daß sie förmlichen Bockwingerten gleichen, nur mit dem Unterschiede,

daß zwey Pfähle beigegeben werden, welche die Lotten der Stifte tragen (siehe Fig. 30 – a).

§. 261. Im sechsten Frühjahr bekommt der Stock noch einen Pfahl, den dritten Pfahl, woran im Sommer die Letten der Stifte gebunden werden. Nun werden zwey Ruthen zweyer sich gegenüberstehenden Schenkeln zu Halbbogen angeschnitten, die zwey anderen bekommen nur Stifte von drey Augen (siehe Fig. 30 – bb). Diese Halbbögen bekommen nur 6, höchstens 7 Augen. Man sucht hier die Ruthe so kurz wie möglich anzuschneiden, und den Halbbogen so klein wie möglich zu machen, worauf man besondere Sorgfalt verwendet.

§. 262. Diese Halbbogen werden mit einer gewissen Kunstfertigkeit bloß mit Stroh gebunden, ehe die Pfähle beigesteckt werden. Sie sehen gerade aus, wie die sogenannte Vogelschnallen, worin man im Herbste die Waldvögel fängt. Diese Bogen werden, wenn die Pfähle beigesteckt sind, ebenfalls mit Stroh angebunden, so daß zum ganzen Weinbergsbaue bloß Stroh und keine Weiden gebraucht werden; obschon Oppenheim so nahe am Rheine liegt, wo so viele Weiden wachsen, folglich leicht zu bekommen wären. So geht es in der Welt sonderbar zu; an manchen Orten werden die Weiden sechs Stunden Wegs weit herbeigeholt, weil man den Glauben hat, ohne Weiden könne man nichts binden, und hier, wo die Weiden in Masse zu holen wären, hier wendet man gar keine an.

§. 263. In dem siebenten Jahre wird mit den Tragreben gewechselt. Die Stifte haben sehr kräftiges Holz getrieben, während die Halbbogen, welche nochmal so viele Augen haben, schwächeres Holz treiben. Nun werden zwey Reben aus den zwey Stiften genommen und zu Biegeln (Halbbögen) verwendet, und zwei hintere Reben aus den vorjährigen Biegeln, zu Stiften von 2 bis 3 Augen, angeschnitten. So wird jedes Jahr mit den Schenkeln gewechselt; der dieß Jahr Biegel trug, bekommt künftiges Jahr Stifte, und der dieses Jahr Stifte hatte, bekommt künftiges Jahr einen Biegel. Dieß nennt man hier, die Schenkel ausruhen lassen, wodurch ein

immerwährende Wechselwirthschaft entsteht. (Dieß gab mir die erste Idee zur Winkelschnitterziehung. *)

§. 264. Dieß ist die vierschenkliche Halbbogenerziehung, welche in der That eine der zweckmäßigsten ist, die ich kenne; d. h. in so ferne dem Rießlingstocke Bogen und Pfahl gegeben werden soll; sie vereinigt mehrere Vorzüge vor andern in sich; erstlich werden die Trauben so ziemlich nahe am Boden erhalten, besonders in der ersten Hälfte des Lebensalters eines Weinberges, zweitens erhält durch die Halbbogen der Stock eine Ausdehnung, in Bezug auf die Production, ohne zu schnell in die Höhe zu kommen. Auch wird durch das Wechseln mit Bogen und Stiften immer kräftiges, tragbares Holz hervorgebracht, was sehr zu berücksichtigen ist.

§. 265. Da aber die sich alljährlich verlängernden Schenkel zuletzt doch eine Höhe von zwey Fuß und darüber erhalten, so ist dieß doch wieder eine Schattenseite, die diese Erziehung benachtheiligt, indem auf diese Art die Weinberge zu frühe alt werden, weil sie nicht so verjüngt werden, wie in der Main- und Taubergegend, der im Würtembergischen wo man alle paar Jahre einen der Schenkel abwirft (absetzt), und wieder neue nachziehet, so daß immer eine gewisse Rotation in diesen Schenkelbildungen beobachtet wird. Dieß liegt indessen wieder in der Individualität des Rebstockes selbst; denn in gar vielen Böden bringt der Rießling wenig Bodenholz, oder treibt junge Triebe aus dem Kopfe, wie es bei vielen Rebsorten der Fall ist, welche darin unerschöpflich sind; daher bei ihnen eine immerwährende Verjüngung statt finden kann.

§. 266. Ich bin daher auch der Ansicht, daß die oft kurze Lebensdauer der Rießlingweinberge, lediglich diesem Grunde zuzuschreiben sey.

Vieles mag indessen von der niedern Erziehung und vom Boden selbst abhängen. Denn an der Mosel, wo die Stöcke sehr hoch gezogen werden, und wo ein sehr fruchtbarer Boden ist, werden die

*) Siehe meine Schrift über den Bockschnitt, 2. Theil.

Rießlingweinberge sehr alt, so daß man oft armsdicke Stämme in den Weinbergen sieht, an welchen noch immer kräftige Vegetation statt findet.

§. 267. Man denke sich aber nicht, daß diese Erziehung, wie ich sie hier angegeben habe, allgemein durchgeführt sey; sie ist nur der Hauptkarakter der ganzen Erziehungsart; denn man findet oft in einem und demselben Weinberge so vielerlei Formen, welche durch die unsicheren Bodenverhältnisse bedingt werden, daß man Mühe hat, den Hauptkarakter aufzufassen. Jeder Stock zeigt fast anderes Wachsthum, so daß oft nur einer drey Schenkel, mit einem Halbbogen und zwey Stiften, ein anderer zwey Halbbogen und ein Stift, und ein dritter wieder gar keine Bögen, sondern nur Stifte, wie Fig. 30 zeigt, enthält. Die vielerlei Rebsorten, die hier, besonders in den ältern Weinbergen, gezogen werden, sind mitunter auch schuld, daß manche Weinberge so chaotisch aussehen. Ueberhaupt findet man hier durchaus keinen constanten Karakter in der Erziehung, wie an den meisten Weinorten und Weingegenden der Fall ist; jeder Ort und jede Gegend giebt gewöhnlich ein individuelles Bild des ihm eigenthümlichen Verfahrens; allein hier ist's wie auf einer Handelsmesse, wo man außer den Eingebornen, noch eine Menge Leute anderer Nationen und anderer Trachten findet. Man sieht hier in einer kurzen Strecke: Pfahl-, Rahmen- und Bockwingerte, die Rheingauer Erziehung, Planken-Einfassungen, Arkadenlauben, womit ganze Weinfelder überdeckt sind, Spalier-Erziehungen u. drgl. m. Mancher tadelt vielleicht diese Abweichungen von einer gewissen Form, allein ich finde darin eine gewisse vortheilhafte Seite, denn sie geben den Beweiß, daß viele denkende Weinpflanzer hier sind, welche dem allenthalben üblichen Schlendrian fremd sind; sie wissen und überzeugen sich, daß ihrem Boden der Weinbau wie bisher wenig zuträglich sey, sie suchen daher zu erforschen, ob nicht eine oder die andere Baumethode zweckmäßiger anzuwenden wäre. Bey solchen Verhältnissen, wo durch Prüfungen mancherlei Gestaltungen hervortreten, muß natürlich ein

chaotischer Zustand entstehen, aus welchem mit Hülfe der Zeit, ein zweckmäßiges Einförmiges sich gestalten kann. Es ist also eine wohlthätige Krisis, die man nur vorübergehen lassen darf.

§. 268. Die Sommerbehandlung ist hier ziemlich einfach. Vor dem Blühen werden die Weinberge ungestört gelassen, es wird wenig oder selten ausgebrochen, (natürlich, daß bey den verschiedenen Schnittmethoden, auch verschiedene Sommerbehandlungen statt finden). Nach dem Blühen werden die Reben oder Letten an die Pfähle aufgebunden, und im August die Gipfel abgeschnitten, wo zugleich einiges ausgeschnitten wird, wenn der Busch zu dicht wird, daß die Sonne und Luft nicht eindringen können. Sonst wird in der Regel nicht ausgegeizt, d. h. die Eberzähne oder Achseltriebe ausgebrochen, was an vielen Orten mit Sorgfalt geschieht, weshalb natürlich manche Rebstöcke sehr buschig erscheinen.

§. 269. Der Rebsatz ist eigentlich hier gemischt, jedoch als vorherrschend kann man hier den Rießling bezeichnen. Nächst diesem ist der Oestreicher am stärksten beygemengt; Kleinberger und Vältliner, die auch ziemlich häufig anzutreffen sind, werden aber schon weniger gepflanzt, nebst diesem findet man auch noch Gutedel, etwas Traminer und noch eine Menge Traubensorten zerstreuet, worunter mir besonders eine Sorte auffiel, die Nedap heißt, und welche Metzger nicht unter seinen Traubensorten hat. Die Traube ist grün, etwas länglich und etwas größer wie Rießling. Das Laub ist tief eingeschnitten, unten filzig, der Karakter baumartig, daher er auch mehr in den Arkadenlauben anzutreffen ist, als in den Weinbergen. Ferner kommt noch eine Traubensorte in den Weinbergen vor, welche ebenfalls Metzger nicht aufgenommen hat. Man nennt ihn hier Petersilientraube, vermöge seinem zerschlitzten Blatte, das fast so stark zerschlitzt ist, wie der wahre Petersilien-Gutedel, der allenthalben bekannt ist; allein die Traube ist nichts weniger als ein Gutedel, und gehört nicht zu dieser Gattung: die Traube ist groß

und hat grüne, längliche, fleischige Beere. Das Blatt ohne Bekleidung lichtgrün, etwas glänzend *).

§. 270. Mit Traminer, welchen man hier rothen Rießling nennt, sollen Versuche zu dessen Verbreitung gemacht worden seyn, welche aber nicht günstig ausgefallen seyn sollen, auch sollen die Weinberge gar zu bald rückgängig geworden seyn. Wie die Sache eigentlich zu betrachten ist, weiß ich nicht, ob im Boden oder in der Behandlung der Fehler lag. Man hat übrigens hier allgemein die Meinung, daß der Traminer hier nicht gedeihe; sollte der Grobkalk ihm nicht zuträglich seyn? Er wird dennoch an mehreren Orten gepflanzt, wo Grabkalk ist, z. B. in Westhofen ꝛc. Das ist übrigens ausgemacht, daß ich keine für Bodenverhältnisse empfindlichere Rebsorte kenne, als den Traminer. Wenn er nicht gerade in seinem Elemente sitzt, so trägt er schlecht oder wird struppicht, wie ich es im Rheingau sehe.

§. 271. Die Beholzung ist mit Pfählen von Tannenholz, welche sechs Fuß lang sind; sie kommen gewöhnlich auf dem Neckar aus dem Schwarzwalde in den Rhein, und von da nach Oppenheim und Mainz. Das Hundert kostet 1 fl. 30 kr.

---

*) Daß die gewöhnliche Petersilientraube nur eine Varietät von dem gewöhnlichen Gutedel sey, davon habe ich mich in Karlebach ganz augenfällig überzeugt. Es hat hier, nämlich ein Weinbergsmann in seinem Hofe eine Petersilientraube als hohes Wandspalier gezogen. Von diesem Stocke pflanzte sich der Mann auf eine andere, der Sonne wenig ausgesetzten Seite ebenfalls einen solchen Stock; dieser hat nun ganz gewöhnliches Gutedelblatt, während der erste Stock das Petersilienblatt hatte; kaum würde ich geglaubt haben, daß dieß eine Traubensorte sey, wenn ich nicht gesehen hätte, daß der eine Schenkel dieses jungen Stockes Blätter hatte, die ganz Petersilienblätter waren, während die andere, bey weitem der größte Theil nur Gutedelblatt hatten. Hinter der Scheuer, wo der Mann einen Weingarten hat, stehen noch viele dergleichen Stöcke, wovon der eine bald mehr bald weniger zerschlitzte Blätter hatt, was hinlänglich beweißt, daß die Petersilientraube nur Varietät vom Gutedel ist. Die Petersilientraube sollte daher billig in dem Systeme als eigene Spezies gestrichen, und blos als Varietät von Gutedel aufgeführt werden.

§. 272. Zu einem Viertel Morgen à 25 Ruthen, braucht man etwa 1500 Pfähle, welche 22 fl. kosten. Der Morgen à 100 Ruthen, kostet also 90 fl. zu beholzen.

§. 273. Da, wie schon angegeben, mit dem Halbbogen auf den vier Schenkeln abgewechselt wird, so wird nie eine gerade Linie oder Reihe eingehalten, wie bei der Rheingauer Erziehung es der Fall ist, sondern die Pfähle werden nach Bedürfniß bald mehr rechts, bald mehr links gesteckt, wodurch eine unregelmäßige Bepfählung entsteht, besonders bey ältern Weinbergen. Bey Dienheim sahe ich, daß in der ersten Zeit, wenn die jungen Weinberge neu beholzt werden, Ordnung beobachtet wird, die ich sehr billige. Damit im Sommer die Reben nicht zu nahe zusammen zu stehen kommen, so werden die Pfähle nicht nach der Linie gesteckt, sondern jeder Pfahl einen halben bis ganzen Fuß rechts und links außer der Linie, nämlich der erste Pfahl wird außer der Linie rechts, der zweite links, der dritte wieder rechts und der vierte wieder links, einen halben Fuß außer der Linie gesteckt, wodurch ein Zickzack oder schlangenförmiges Gebilde entsteht. Auf diese Art wird vermieden, daß die zunächst stehende Bögen sich nicht berühren, folglich keinen geschlossenen Schatten werfen, und der Sonne und Luft freieren Durchgang lassen.

§. 274. Die Traubenlese wird hier auf einmal vorgenommen. Obschon hier eine vorzügliche Qualität Weines gewonnen wird, der zu hohen Preißen (z. B. 500 — 800 fl. das Stück) verkauft wird, so ist es doch noch nicht dazu gekommen, eine Auslese zu veranstalten, wie sie an vielen Orten im Rheingau eingeführt ist, und wodurch die Weinpreiße so hoch gesteigert werden; allein ein Hinderniß ist wieder der gemischte Rebsatz, weßhalb auch diese Verbesserung so leicht nicht Platz greifen wird. Denn das Spätlesen ertragen wenige Traubsorten außer dem Rießling, und am wenigsten der Sylvaner, welcher hier der Hauptbeisatz ist; bekanntlich fault dieser sehr gerne, sobald er seine Reife erreicht hat, wodurch er Veranlassung gibt, daß die Lese vielleicht früher statt findet, als sie beim bloßen Rießlingsatze statt finden würde. Ausnahmen hiervon

macht der Sylvaner im sandigen, magern Boden, wo die Trauben schön gelb werden, und einen weit höheren Grad der Reife zu ertragen vermögen.

§. 275. Das Quetschen der Trauben wird vermittelst des Mosterkolbens verrichtet, und zwar in einem hohen Zuber, was man hier die Eiche (siehe Fig. 17) nennt, und ein gewisses Maaß enthält, nach welchem ein großer Theil der so zerquetschten Trauben schon am Weinberge verkauft wird; der Preiß des Weines richtet sich auch gewöhnlich nach diesem Verkaufe, indem man sagt, die Eiche hat so und so viel gekostet. Einige wenige lassen auch die Trauben im Tretzuber treten, auch durch eine Traubenmühle zerkleinern.

§. 276. Das Pressen der Trauben wird hier in der gewöhnlichen Kelter mit einer holzernen Schraube vorgenommen.

§. 277. Das Vergähren des Mostes geschieht in Stückfässern, welche nur mit einem Ziegelstücke, oder irdenen Deckel bedeckt werden, selten werden Röhren angewendet. Auch wird der Wein im ersten Jahre 3 mal abgestochen.

§. 278. Die Bodenbearbeitung geschieht in der Regel 5 mal. Das erstemal wird geraumt, d. h. die Erde wird im März und April von den Stöcken weggezogen auf die Mitte der Gasse. Das zweitemal wird gehackt, nämlich im Mai wird mit dem Karst (Fig. 27) ½ Fuß tief der Boden aufgelockert, dabei gewendet und in der Mitte der Gasse aufgehäuft, was man auf Balken ziehen heißt. Das drittemal wird Grasgehackt, nämlich nach dem ersten Aufheften nach der Blüthe wird durch oberflächlichen Bau das Gras vertilgt, wobei die Erde wieder etwas gegen den Stock gezogen wird. Das viertemal wird ebenfalls Gras gehackt, dieß geschieht anfangs September, wenn die Trauben anfangen weich zu werden und das Laub abgeschnitten ist. Es ist dasselbe Verfahren, wie beym drittenmal, wobei die Erde fast ganz ausgeebnet wird. Das fünftemal wird zugezogen, d. h. nach dem Herbste wird die Erde aus der Mitte gegen die Stöcke

gezogen, damit der Kopf und ein Theil der Schenkel mit Erde den Winter über bedeckt sind.

§. 279. Das vorherrschende Unkraut ist die Ringelblume (calendula arvensis), dann Kreutzkraut (Senecio vulgaris), und Hühnerdarm (alsine media).

Die Düngung geschieht in der Regel auch alle drey Jahre, und zwar in langen Gräben, welche ½ Fuß tief in der Mitte der Zeile gemacht werden. Manche düngen auch in Gruben, unmittelbar am Stocke.

Junge Weinberge werden schon im zweyten Jahre gedüngt, und zwar ganz nahe am Stocke.

§. 281. Der Verkaufspreiß eines Morgens Weinberg in bester Lage, ist 2000 bis 3000 fl.

§. 282. Das Alter der Weinberge ist hier sehr verschieden, und hängt gar viel von äußeren Zufällen, von der ersten Anlage und von der Unterhaltung selbst ab, eben so von der mehr oder weniger zweckmäßigen Vorbereitung, ehe ein Weinberg angelegt wird ꝛc.; man kann daher von 25 bis 40 Jahre rechnen.

§. 283. Den Durchschnitts-Ertrag eines Morgen Weinbergs à 100 Ruthen, kann man in guten Weinjahren zu zwey Stück annehmen.

§. 284. Die Baukosten eines Morgen Weinbergs betragen im Durchschnitte per Jahr 22 fl.

§. 285. Der Taglohn eines Weinbergsarbeiters kann nicht so genau angegeben werden, indem alle Arbeiten hier im Akorde verrichtet werden.

Als Nachtrag will ich noch bemerken, daß hier üblich ist, einen großen Theil des Weines, als Treber oder zerstoßene Trauben, während der Lese vor den Weinbergen zu verkaufen. Das Maaß, wornach sie verkauft werden, heißt Eiche. Eine solche Eiche hat acht Viertel. Zu einer rheinischen oder Oppenheimer Ohm Wein bedarf man 3½ Eichen Trauben. Da dieser Gebrauch schon nicht mehr in dem nahe gelegenen Nierstein zu finden ist, so scheint

dieser, durch das Mißtrauen entstanden, das durch die nachher zu beschreibende Lauben hervorgerufen wurde, indem der Käufer sich dadurch versichern will, keinen Laubenwein untermengt zu erhalten.

§. 285. Zum Schlusse muß ich noch zweyer Erziehungsarten erwähnen, die hier ziemlich verbreitet sind.

§. 286. Die eine ist die sogenannte Plankenerziehung, welche ich im 3. Hefte genauer bezeichnen, und durch eine Abbildung versinnlichen werde; diese Erziehung findet man an Haupt- und Seitenwegen zu Dienheim und Oppenheim, auch noch in Nierstein, so wie in Laubenheim und Bodenheim, jedoch seltener als hier. Am meisten ist sie in Rüdesheim zu Hause, wo ich auch die Beschreibung und Zeichnung geben werde.

§. 287. Die andere ist eine Lauben-Erziehung, die ich Arkaden-Laube nenne. Sie ist Oppenheim eigenthümlich, and meines Wissens sonst nirgends anzutreffen. Sie vereinigt ganz besondere Vortheile in sich, die keiner anderen Erziehung zukommen.

Erstens. Sie ist die zierlichste aller Laubengänge indem das Ganze auf grünen Säulen zu ruhen scheint.

Zweitens. Sie giebt den Reben die möglichste Ausdehnung, um recht tragbar werden zu können, so daß man über die vorhandenen Trauben-Massen staunt.

Drittens. Sie stört die Boden-Cultur nicht, weil sie auf der Höhe offen ist, wodurch die Athmosphärilien frei einwirken können, so daß man alle Blumen, Gemüße, Obst ꝛc. unter derselben pflanzen kann, ohne daß ihnen Thau und Regen entzogen wird.

§. 288. Diese Arkaden-Lauben sind die Zierden der Oppenheimer Gärten; fast der größte Theil ist damit im wahren Sinn des Wortes überstrickt; denn, wenn man solch einen Garten von oben herab sieht, so glaubt man, derselbe sey mit einem grünen Netze überspannt, das mit Blumen durchwirkt sey; es ist in der That die vortheilhafteste Bodenbenutzung; denn man kann den Boden zu jedem Gartenprodukte benutzen, und nebst diesem eine

Masse Wein erziehen, ohne die Bodenkultur sonderlich zu beeinträchtigen. Wenn auch dieser Wein weniger Gehalt hat, als der Weinbergswein, so ist doch ein bedeutender Ertrag immer lohnend genug. Gewöhnlich hat solcher Laubenwein etwas mehr als die Hälfte des Preißes von dem Produkte der Weinberge guter Lage, so ohngefähr, daß wenn das Stück Wein 500—600 fl. kostet, solcher Laubenwein mit 300 fl. bezahlt wird.

§. 289. Der Rebsatz bey diesen Arkadenlauben ist äußerst gemischt, so daß man in manchen Gärten ein ganzes Sortiment aller bey Oppenheim vorkommenden Trauben antrifft, bey andern ist der Rebsatz auch wieder einfacher. Der dominirende ist jedoch Rießling und Kleinberger. Dieß Gemenge giebt einen sehr zarten wohlschmeckenden Tischwein, der zum gewöhnlichen Tranke gesünder ist, als die feurigen Bergweine.

§. 290. Wenn man solche Arkadenlauben anlegen will, entweder in einzelnen Weggängen, oder einen ganzen Garten, so theilt man den Platz in Quadrate von 7½ Fuß ab. Diese Entfernung ist nämlich nach der Länge der Latten berechnet, welche gewöhnlich 16 Fuß haben, folglich über zwey Stöcke reichen. An jeden der bezeichneten Punkte werden vier Reben gepflanzt. Diese werden 2—3 Jahre abgeworfen, wie man gewöhnlich bey jungen Weinbergen zu thun pflegt. Im Sommer bekommen sie Pfähle, damit sie ungestört in die Höhe wachsen können.

§. 291. Im vierten Frühjahr, wenn die Reben 6—8 Fuß hoch getrieben haben, dann wird das Holzwerk aufgestellt, und zwar folgendermaßen.

§. 292. Man nimmt eichene Rahmenschenkel von 12—14 Fuß Länge, welche unten 3¼ Zoll, und oben 2½ Zoll dick sind. Diese werden unmittelbar an die vier Stöcke anderthalb Fuß tief in den Boden gesenkt, so zwar, daß die Rahmenschenkel innen gegen die Gasse, und die Reben außerhalb zu stehen kommen. Nach diesem werden gewöhnliche zweyzöllige tannene Latten von 16 Fuß Länge, in der Höhe von 8 Fuß so aufgenagelt, daß eine Latte immer drey

Rahmenschenkel erreicht, und auf den dritten Rahmenschenkel die folgende angestoßen wird. 15 Zolle im Lichte über dieser Latte wird noch eine zweyte aufgenagelt. So wird das ganze Quadrat bestellt, und damit fortgefahren, bis der ganze Garten, oder nur ein einzelner Gang beholzt ist. Bey einzelnen Laubengängen wird gewöhnlich auf beyden Seiten eine Brustwehr oder Planke von drey Latten angebracht, wobey aber noch ein Rebstock zwischen die zwey Pfosten gepflanzt werden muß, welcher diesen unteren Theil zu versorgen oder zu begrünen hat. Bey Gärten aber, die ganz so bezogen sind, fällt diese Planke weg.

§. 293. Wenn das ganze Gebäude fertig ist, dann werden die vier stärksten Reben angeschnitten so hoch sie reichen, jedoch nicht höher als bis zur unteren Latte, dann werden sie schicklicherweise an den Rahmenschenkel vertheilt, und in Entfernungen von einen bis anderthalb Fuß mit Weiden festgebunden.

§. 294. War der vorhergehende Winter günstig, so treiben fast alle Augen aus, und bringen außerordentlich viele Scheine. Noch vor dem Blühen werden die jungen Triebe einige Augen über dem Scheine oder Saamen alle abgezwickt bis auf zwey obere Augen, denen man ungestörtes Wachsthum gönnet, und welche sorgfältig angebunden werden, damit der Wind sie nicht abreiße.

§. 295. Im darauffolgenden Frühjahr werden die unteren Triebe alle bis auf ein Auge abgeschnitten, jedoch wird in verschiedenen Richtungen alle anderthalb Fuß ein Stift von 2—3 Augen angeschnitten, wie Fig. 31 x x x andeutet. Von den zwey oberen stark getriebenen Reben wird die untere auf drey Augen abgeworfen, die obere dagegen wird in solcher Länge angeschnitten, daß sie fast bis zur Hälfte des Zwischenraumes zwischen zwey Rahmenschenkeln reicht, also ohngefähr 3 Fuß lang ist. So werden alle 4 Schenkel zugeschnitten. Nach diesem werden die 4 Reben auf die vier sich kreutzenden Latten an jedem Pfosten horizontal aufgelegt und mit Weidenband befestigt. So läßt man alles wachsen, was Augen hat. Gegen die Zeit der Blüthe aber braucht man die Vorsicht, daß man

die Triebe des oberen Stiftes, so wie die der zwey hintern Augen sorgfältig an die obere Latte anheftet, damit sie als künftiges Tragholz vor Schaden bewahrt werden. Alles übrige läßt man wachsen bis 14 Tage nach dem Blühen gegen Jakobi hin, wo man die jungen Triebe mit ihren Trauben senkrecht an die obere Latte mit Stroh aufbindet, und handhoch über derselben abschneidet. Nach diesem werden die langen Triebe, welche das künftige Tragholz bilden, auf der oberen Latte hingelegt, und leicht mit Stroh in horizontaler Lage angeheftet, wie Fig. 31 b—z versinnlichet.

§. 296. Die Stifte, die an den Schenkeln in verschiedenen Entfernungen angebracht sind, dienen theils dazu, die Verjüngung der oberen Schenkel unterhalten zu können, theils vermehren sie den Ertrag, und bekleiden das Ganze zu einer grünen Säule, worauf das Obere ruht.

§. 297. Wenn im folgenden Jahre die Schenkel sich so kräftig zeigen, daß sie zwey Reben ertragen können, so werden jedem Schenkel zwey Reben von der schon angegebenen Länge angeschnitten, also acht Reben jedem Stocke. Diese werden in denselben vier Richtungen ausgelegt wie im vorigen Jahre, nur mit dem Unterschiede, daß die eine Rebe auf die eine Seite der Latte, und die zweyte auf die andere Seite gebunden wird, wie (Fig. 32 r r r) andeutet. Auf diese Art stehen diese Arkadenlauben in ihrem höchsten Ertrage. Man denke sich auch, welche Massen von Trauben dahängen, wenn jedes Auge nur eine Traube bringt, was aber nicht immer der Fall ist, indem viele Augen zwey Trauben bringen, sie hängen in bestimmter Höhe so gut kräftig und sonnig, daß sie sehr gesund bleiben, und bilden eine ununterbrochene Trauben-Guirlande.

NB. Bey einzelnen Laubgängen sind nur 3 Schenkel nöthig, weil die vierte Latte, die von der nächsten Arkade anstößt, hier fehlt.)

§. 298. Bey einzelnen Laubgängen wird, wie schon gesagt, eine Planke oder Brustwehr angelegt, wobey aber in den Zwischenraum noch eine Rebe gepflanzt wird, welche nach Zeichnung (Fig.

31 kkk*) erzogen wird. Manche lassen auch, um den Ertrag zu vermehren, von Zeit zu Zeit eine starke Rebe aus dem Zwischenstocke an die untere der beyden Oberlatten aufführen, welche gewöhnlich sich sehr mit Trauben behängt.

§. 299. Nun komme ich zur Kostenberechnung.

Zu einem Garten von 20 Ruthen Länge und 2 Ruthen Breite, also zu einem Viertelmorgen à 40 Ruthen, sind erforderlich

	fl.	kr.
a) 200 Stück eichene Rahmenschenkel von 12 bis 14 Fuß Länge, und 3¼ Zoll Dicke am unteren Ende, und 2½ Zoll am oberen Ende, das Stück 30 kr.	100 fl.	— kr.
b) 492 tannene Latten à 15 Fuß Länge, ein Zoll Dicke und zwey Zoll Breite, das Stück 6 kr.	49 „	12 „
c) 1476 Lattnägel à 16 kr. das Hundert, nämlich 3 Nägel auf die Latte	3 „	56 „
d) Arbeitslohn des Zimmermanns für die Aufstellung à 4 kr. per Rahmenschenkel	13 „	28 „
	166 fl.	28 kr.

§. 300. In Bezug auf die längere Dauer der Rahmenschenkel ist es zweckmäßig, wenn solche einige Jahre vor ihrem Gebrauch geschnitten, und an einem trocknen und luftigen Orte aufbewahrt werden. Vor dem Setzen werden dieselben am unteren Ende, welches in die Erde kommt, gebrannt.

Nierstein.

§. 301. Das Weingelände Niersteins bildet an seiner Abdachungsfläche einen stumpfen Winkel, dessen einer Schenkel gegen Nackenheim eine östliche Exposition mit einer Neigung nach Süden, der andere Schenkel gegen Schwabsburg eine südliche hat,

*) Die ganze Zeichnung der Arkadenlauben verdanke ich meinem Freunde Herrn Insuektor Beer in Oppenheim, der als Architekt die Ansichten sehr getreu und augenfällig gab.

Den Vereinigungspunkt beider Schenkel bildet Nierstein oder vielmehr der Kranzberg, ein Vorhügel, an welchem sich Nierstein anlehnt. Der vordere oder südliche Theil des Kranzberges wird die Kleck genannt. Sie ist die beste Lage von Nierstein, und ist beynahe völlig Eigenthum der Frau von Herding. Diese Besitzung ist ganz mit einer hohen Mauer umschlossen, und wird noch besonders auf der nördlichen Seite durch die Kirche geschützt, die fast auf dem Scheitel dieses Vorhügels steht.

§. 302. In welchem Werth dieser kleine Weinbergsfleck steht, mag dieß beweisen, daß die jetzige Besitzerin einmal für 123 Ruthen 8,000 fl. und für 400 Ruthen 16,000 fl. bezahlte.

303. Der Boden dieses Kranzberges besteht größtentheils aus einem sandigen Löß, oder sandigem Kalkmergel, und hat eine ganz lichte schmutzig-graue Farbe. Man staunt, daß auf diesem mageren Boden so Vorzügliches gedeihen soll; allein der umgebende Schutz trägt unstreitig das Meiste zur Erreichung der besondern Qualität bey.

§. 304. Die zweite beste Lage von Nierstein ist die Rehbach, ein kleiner Thaleinschnitt auf der Linie gegen Nackenheim, wodurch sich mehrere südsüdöstliche Expositionen bilden; ferner der Hipping, der Uflangen, der Oehlberg, der Orbel.

§. 305. Der Boden dieser Lagen besteht aus einem verwitterten sehr eisenschüssigen sandigen Schieferthon, oder umgekehrt sehr thonhaltigem Sandsteine, welcher zwar als eine bedeutende Felsmasse in mächtigen Lagern ansteht, allein durch den Einfluß der Athmosphärilien im Verlaufe von mehreren Jahren verwittert, und zu Baugrund zerfällt.

§. 306. Das ganze Weingelände, das sich gegen Osten und gegen Süden abflächt, bildet gleichsam den Ausgang einer Hochebene, die sich keine 200 Fuß über der Rheinfläche erhebt. Dieses Plateau, das tief rückwärts mit Reben bepflanzt ist, hat größtentheils einen schiefrigen Sandstein zum Untergrunde, welcher an einer

einzigen Stelle durch eine vulkanische Eruption durchbrochen wurde, was das Vorkommen von Basalt an dieser Stelle kund giebt.

§. 307. Das tieferliegende Gestein, nämlich der früher angegebene sandige Schieferthon, der an den Abflächungen zu Tage ausgeht, und wirklich einen eigenthümlichen Karakter hat, ist mehr thonhaltig, daher er so leicht verwittert, und einen vorzüglichen Weinbergsboden giebt. Es kommen hier ziemlich steile Bergwände vor, so daß die Abdachungen oft über 30 Grad steigen, welche aber durch Kunst, besonders durch Terrassenbildungen, zu vortrefflichen Weinbergen umgeschaffen wurden. Das Verfahren ist nämlich folgendes: Wenn ein Weinberg angelegt werden soll (es sind nämlich auf der östlichen Seite noch viele unangebaute felsige Stellen), so werden je nach Größe des Platzes 8 — 12 Männer angestellt, welche auf der Länge der Linie einen förmlichen Steinbruch eröffnen. Es werden auf 6 — 8 Fuß Tiefe diese rothen Steine mit Hilfe aller künstlichen Mittel ausgebrochen, zur Größe gewöhnlicher Mauersteine zerschlagen, und gleichförmig vor der angebrochenen Stelle ausgebreitet; ist diese Stelle tief genug ausgebrochen, dann wird gleichsam wie bey einem Rottgraben eine höher liegende Stelle eben so ausgebrochen und behandelt, und damit so fortgefahren, bis man beynahe die Berghöhe erreicht hat (gewöhnlich lassen die Eigenthümer noch eine Strecke unangebaut, und zwar aus dem Grunde, weil sich durch die alljährliche Verwitterung des Gesteines immer neue Erde erzeugt, welche von oben herunter in den Weinberg gebracht, sehr vortheilhaften Einfluß auf das Wachsthum der Reben hat.) Wenn nun der ganze Platz so aufgebrochen ist, so sieht er völlig einem Steinbruche ähnlich, an welchem Mauersteine gebrochen wurden. Liegen diese Steine 4 bis 6 Monate an der Luft, besonders den Winter über, wo der Frost einwirken kann, so bekommen sie eine Menge Risse, und zerfallen bey der nächsten Berührung in viele kleine Stücke. Um dieß zu bewerkstelligen, muß, nach Verlauf der angegebenen Zeit, die ganze Steinmasse gewendet werden, wie es etwa bey dem Rotten geschieht, so zwar, daß die unteren Steine nach oben, und die

oberen halbzerfallenen nach unten gebracht werden. Diese Procedur wird nach dem zweiten Winter wiederholt; diejenigen Steine, welch durch den Frost oder den Einfluß der Athmosphärilien nicht zertheilt werden, legt man dann bey Seite, und benutzt sie als Mauersteine zu Terrassen oder Wegmauern.

§. 308. Daß die Anlage eines solchen Weinberges höchst kostspielig ist, mag sich jeder selbst denken. Dagegen liefert aber auch ein solcher Weinberg in solchem Urboden, der noch nie Reben trug, und durch die immerwährende Zersetzung und Auflösung des Gesteines stets ernährt wird, einen vortrefflichen Wein und zwar in üppiger Fülle. Denn gewöhnlich werden diese Stellen mit Orleans-Trauben bepflanzt, welche als eine großbeerige Traube bekanntlich vielen Wein geben.

§. 309. Diese Stellen, die längs dem Rheine bis gegen Nackenheim sich herab ziehen, und, wie schon gesagt, eine östliche Exposition haben, liefern außer dem Kranzberge den besten Wein. Auch hier spricht sich wieder der dem ganzen linken Rheinufer eigenthümliche Karakter aus, nämlich, daß die östlichen und südöstlichen Lagen die besten sind. Denn dem Anscheine nach *sollte* die Lage gegen Schwabsburg, die rein südlich ist, und *alle* Vortheile einer günstigen Abdachung für sich hat, weit vorzuziehen seyn; *allein* sie ist doch nur eine geringe Lage, und zwar aus dem Grunde, weil sich hier das Thal weit hinaus öffnet, und die hier schädlichen Westwinde diese Lage allzusehr bestreichen können, wodurch die sich am Boden angesammelte Wärme immer wieder weggeführt wird.

§. 310. Noch weit geringer sind die Lagen auf der Hochebene, die Schmitt genannt, wo ungeheuer viel Wein gepflanzt wird; diese sind gar allen Winden preiß gegeben, und liefern auch nur geringes Produkt; denn in gewöhnlichen Weinjahren ist der Preiß eines Stück Weines circa 150 fl., während zweyhundert Schritte davon, am östlichen Bergabhange, das Stück zu 800 — 1000 fl. bezahlt wird.

§. 311. Der Rebsatz besteht deßhalb auch auf der Hochebene

durchgehends aus Oestreichern. Dagegen wird an den oft steilen Abhängen zwischen Nierstein und Nackenheim größtentheils der Orleans gepflanzt, derselbe, welcher zu Rüdesheim am Berge gepflanzt wird *); der Fuß dieses Bergabhanges ist aber größtentheils mit Rießlingen bepflanzt, eben so der Kranzberg mit seinen niedern Umgebungen. Daß der Orleans blos an der felsigen Parthie der Weinberge gepflanzt wird, hat seinen Grund darin, weil erstlich derselbe sehr gerne zwischen Felsen seine Wurzel drängt, und dadurch ein hohes Alter erreicht, was in ebenen Gegenden nicht der Fall ist, und zweitens, weil er blos an steilen Bergwänden unter dem stärksten Reflexe der Sonnenstrahlen recht reif wird, um einen guten Wein geben zu können.

§. 312. Die Behandlung des Rebsatzes ist der von Oppenheim ziemlich ähnlich, weßhalb ich dahin verweise, um Wiederholungen zu vermeiden; jedoch will ich die Abweichungen anführen.

§. 313. Die erste Anlage geschieht mit Blindholz, wo beym Rießling und Sylvaner drey Reben, beym Orleans nur zwey Reben gelegt werden, mit Stoßlöchern und Zusatz von Rheinschleich (Rheinschlammen) gewöhnlich 4 Fuß ins Quadrat.

§. 314. Die Reben werden jedoch so gesetzt, daß das zweite Auge einen Zoll unter die Bodenfläche zu stehen kommt, und das obere Auge je nach der Länge der Gelenke über den Boden heraus steht. Dabey wird die Erde gewöhnlich so angehäuft, daß das obere Aug doch noch bedeckt wird.

§. 315. Im zweiten, oft auch im dritten Frühjahr erst wird gerissen. Unter diesem Reißen versteht man dieß, daß man das obere Gelenke mit dem Triebe dicht am zweyten Auge der Rebe im Frühjahr abwirft, und wieder mit etwas Erde bedeckt.

---

*) Die Rüdesheimer Orleans-Traube soll zwar, nach Angabe Einiger, eine andere seyn, nämlich die eine soll die grüne, und die andere soll die gelbe Varietät seyn. Ich kann darüber nichts sagen, indem ich die Trauben nicht vergleichend beobachten konnte.

Gewöhnlich treibt das zweyte Auge nicht, sondern bleibt im schlafenden Zustande; wird nun das obere abgeschnitten, so wird das schlafende Auge geweckt, und treibt oft sehr starke Triebe, manchmal bleibt es aber auch aus, und erstickt entweder in dem zu starken Andrange des Saftes, oder es war schon vorher durch das Versenken in die Erde zerstört, wo dann eine der nachbarlichen Reben herübergelegt werden muß.

§. 316. Durch dieses Reißen beabsichtiget man kräftigere und im Boden stärkere Stöcke zu bekommen, die fester stehen.

Ich habe mich übrigens von dem kräftigen Wuchse solcher gerissenen Weinberge selbst überzeugt, und bin gar nicht abgeneigt, dieser Behandlung meinen vollen Beifall zu schenken. Zwar wird scheinbar die Kopfbildung etwas zurück gesetzt, indem man das sich Gebildete wieder abschneidet; allein ein Vortheil spricht sehr dafür, daß der Schnitt schnell und in demselben Jahre wieder zuläuft, was bey der andern Erziehung nicht so leicht der Fall ist. Jeder, der schon junge Weinberge selbst abgeworfen hat, wird sich erinnern, daß die Knospen-Bildung nur auf einer Seite der Rebe stattfindet, und daß die andere Seite gar oft ein holziger hohler Theil bleibt, der sich bey schnellem Wachsthum zwar überläuft, bey schwachem Wachsthum dagegen bis zur Hälfte des unteren Gelauches dürr wird, und dürr bleibt, so daß in mehreren Jahren dieser Fleck sich nicht schließt, und eine böse Narbe (Mauke genannt) bildet. Dieser Uebelstand wird allerdings dadurch beseitigt, daß man den oberen dürren holzigen Theil abwirft, und den neuen Schnitt auf dem frischen gesunden Holze führt, was sich weit leichter vernarbt. Auch treiben aus dem schlafenden Auge gewöhnlich mehrere Triebe zugleich, wodurch man also nicht in Verlegenheit in Betreff einer Kopfbildung gebracht wird. Diese Methode wird in den nahe liegenden Weinorten, die tiefer landeinwärts liegen, allgemein befolgt. Die Weinbergsleute legen auch darauf solchen Werth, daß sie den Oppenheimern — wie ich mit eigenen Ohren hörte — den Vorwurf machen, daß ihre Wein-

berge weit dauerhafter wären, wenn sie ihre Röter *) reißen würden.

§. 317. Die Sommerbehandlung der jungen Weinberge ist die, daß sie, nachdem sie gerissen sind, im Sommer vier bis sechsmal abgegippelt werden, so daß sie nur immer einen anderthalb Fuß hohen Busch bilden.

§. 318. Der Schnitt der erwachsenen Weinberge ist in der Regel der, daß auf jedem der zwei Sätze ein Halbbogen nebst ein bis zwey Stiften gehalten werden, so daß man immer zwey Pfähle zu jedem Stocke braucht; bey den Orleans, die stark ins Holz treiben, werden auch öfters drey Pfähle gegeben, welche gewöhnlich ohne bestimmte Regel oder Reihe gesteckt werden, wenn gehackt ist, und die Augen schon Blätter haben.

Ueberhaupt bildet Nierstein schon einen Uebergangspunkt zu der einschenklichen Halbbogen-Erziehung, welche vom Petersberge an bis nach Kreutznach, Bingen und Ingelheim sich ausdehnt. Die hiesige Erziehungsmethode ist eigentlich ein Bastard zwischen Kopf- und Schenkelerziehung.

§. 319. Die Düngung geschieht in runden Gruben, die unmittelbar am Stocke selbst geschlagen werden.

Nackenheim, Bodenheim und Laubenheim.

§. 320. Mit Nackenheim beginnt ein ganz verändertes Lokalverhältniß. Von Nackenheim bis Laubenheim bildet sich ein weiter Halbkreis, der eine, oder rechte Flügel dieses Halbkreises wird durch das Nackenheimer, und der linke Flügel durch das Laubenheimer Weingelände gebildet. Beide stoßen ziemlich nahe an das Rheinufer, während der Mittelpunkt bey Bodenheim fast eine Stunde vom Rhein sich zurück zieht. Durch diese Situation wird das Nackenheimer Gelände in nordöstliche, das Bodenheimer in östliche, und das Laubenheimer in südöstliche Richtung gebracht.

*) Root heißt nämlich so lange ein junger Weinberg, bis er aufgeführt (d. h. bepfählt) ist.

§. 321. Der Boden von Nackenheim besteht noch größtentheils aus der Fortsetzung des rothen sandigen Schieferthons von Nierstein. Gegen Bodenheim hin wird aber derselbe von Lößbänken überlagert, welche bis Mainz, wo der Weinbau ausgeht, den Baugrund der Weinberge bilden, die allenthalben in schwacher Abdachung ansteigen, und nur bey Laubenheim an manchen Stellen bis zu 20 Grad ansteigend werden, wogegen sie bey Bodenheim oft kaum 5 bis 10 Grad haben.

§. 322. Der Scheitel dieser Weinlagen ist von Grobkalk überlagert; dieser Grobkalk nimmt bey Laubenheim ganz den Karakter von Süßwasser-Muschelkalk an, indem ich eine Menge von Heliciten, Paludinen, Turbiniten und Limmneiten darin antraf.

§. 323. Diese sämmtlichen Weinlagen bilden wie zu Nierstein, Oppenheim ꝛc. den Ausgang einer rückwärtsliegenden Hochebene, und waren wahrscheinlich früher die Gränze des Rheinflußbettes. Allerdings hält man sie von der am Fuße derselben hinziehenden Straße aus betrachtet, für eine geschlossene Hügelreihe' allein es ist eine Täuschung, der man sich gar zu oft hingiebt.

§. 324. Der Rebsatz von Nackenheim und Bodenheim ist fast durchgehends Oestreicher, selten daß man eine Rießlinganlage sieht; dagegen bey Laubenheim fast mehr Rießlinge als Oestreicher anzutreffen sind, auch sind an letzterem Orte mehrere Burgunder-Anlagen.

§. 325. Die Erziehung ist der von Nierstein so ziemlich ähnlich, nur daß man in Nackenheim und Bodenheim keinen Kopf mehr zieht, sondern, wenn die Reben gerissen sind, so wird ein Stift von zwey Augen angeschnitten, wovon der Trieb des oberen Auges zur künftigen Bogrebe, und der des unteren Auges zu einem Stifte von zwey Augen angeschnitten werden. Es werden ebenfalls zwey Reben gesetzt, und zwey Halbbogen und zwey Pfähle gegeben. Die Erziehung von Laubenheim hat gar keinen selbstständigen Karakter, sie ist eine wahre Musterkarte, wo man

das Ortsgebräuchliche, mit verschiedenen Gebräuchen anderer Gegenden untermengt, findet. Die Sache hat aber ihren ganz natürlichen Grund. In Laubenheim, auch schon in Bodenheim haben sehr viele Privaten von Mainz — die man hier Forenser nennt — Weinbergbesitzungen. Diese Herren wenden, je nach ihrer Privat-Ansicht, verschiedene Schnittmethoden an, gleichwie sie verschiedenen Rebsatz anlegen. Die Weinbergsleute, die diese Weinberge bauen, befreunden sich bald mit dieser, bald mit jener Erziehungsmethode, sie wenden sie allmählig mit verschiedenen Modifikationen in ihren Weinbergen selbst an, schneiden sich aus diesem und jenem Wein berge Reben aus zur eigenen Anlage, und bringen auf diese Art die jetzt bestehenden Anomalien hervor.

§. 326. Ich darf hier nicht unterlassen, ein auffallendes Beispiel zu erzählen, auf welche Stufe der Vervollkommnung man durch zweckmäßige Behandlung des Bodens, besonders aber der Trauben bey der Lese, die Qualität des Weines bringen kann. Wer den Werth der Auslese nicht kennt, der höre und lerne hier.

§. 327. Ein gewisser Partikulier Namens Ackermann, der in Nackenheim bedeutende Besitzungen hat, besitzt einen Weinberg von circa vier Morgen auf der Linie von Nierstein bis Nackenheim, ohnfern der Gränze von Nierstein. Dieser ist nach Rheingauer Art mit Rießlingen bepflanzt, und eben so beholzt, das heißt bepfählt. Ueberhaupt wird er ganz nach Rheingauer Methode behandelt. Zur Bebauung wurden eigene Karste verfertiget, die längere und spitze Zähne haben, als die in Nackenheim gebräuchlichen. Vermittelst dieser wird im Jahre der Boden fünfmal tief gebaut, so daß der Boden immer locker bleibt, und kein Unkraut Wurzel faßt.

Aus diesem so behandelten Weinberg ließ Hr. Ackermann im Jahre 1828 ein rheinisches Stück Wein auslesen, und zwar auf folgende Art. Er bestellte die für seinen Zweck nöthigen verständigen Leute auf den bestimmten Tag, wofür er ihnen den Lohn um die Hälfte erhöhte. Sie mußten um die gewöhnliche Morgenstunde bey

ihm eintreffen, jedoch warten, bis sie Befehl erhielten, in den Weinberg zu gehen.

Mittlerweile gieng einer der verlässigsten Weinbergsleute hinaus, um zu untersuchen, ob kein Thau mehr auf den Blättern oder an den Trauben zu finden sey. Als alle Feuchtigkeit verschwunden war, kam der Abgesandte um 10 Uhr nach Hause, und rief die Leute zur Arbeit ab, die seiner schon lange harrten. Nun begann die Auslese auf folgende Art. Vorerst wurde den Leuten angedeutet, bey Strafe der Entlassung keine Traube zu essen (weil die Leute gewöhnlich die besten essen), dann wurden sie angewiesen, nur die reifsten, gewöhnlich die zunächst am Boden hängenden Trauben abzuschneiden, und die anderen alle hängen zu lassen, auch mußten sie alle etwa abfallenden Beeren auflesen, und nur das höchstreife sorgfältig sammeln. So wurde fortgefahren bis gegen 4 Uhr, wo die Luft wieder feucht zu werden begann, worauf die Lese eingestellt, und den nächsten Tag eben so verfahren wurde.

So gewann Hr. Ackermann durch alle mögliche Sorgfalt ein ganzes Stück Wein von einer in Nackenheim noch nie vorgekommenen Qualität, welches natürlich beym Keltern eben so sorgfältig behandelt wurde. Es war die Blume und der Gegenstand der Bewunderung der ganzen Umgegend. Im Spätjahr 1830 wurden dem Eigenthümer 1900 fl. darauf geboten, allein da er es nicht unter 2000 fl. erlassen wollte, so wurde es nicht um diesen enormen Preiß abgegeben. Ich habe mich darüber genau erkundigt, und habe in Nackenheim selbst erfahren, daß 1828 die Weine der nebenliegenden Nachbarn zu 200 — 250 fl. per Stück verkauft wurden. Nun denke man sich, welchen Vortheil man erreichen kann durch eine zweckmäßige Auslese, d. h. durch eine zweckmäßige Weinbereitung. Sollten solche Beispiele nicht genug zur Auslese allenthalben ermuntern? Man berechne nur selbst, welchen Vortheil Hr. Ackermann sich dadurch geschaffen, daß er seine Leute besser bezahlte, und sie nur die Hälfte des Tages arbeiten ließ. Man vergleiche nur, wie sehnlich manche Leute auf die Morgen-

glocke warten, um nur den ganzen Tag zu gewinnen, mögen auch die Trauben noch so voll von Wassertropfen hängen, es wird doch der ganze Tag benutzt. Gewiß hat Hr. Ackermann den nachgelesenen Wein um denselben laufenden Preiß verkauft, wie seine Nachbarn. Man sieht also an diesem Beispiel, wie hoch man sein Produkt durch gehörige Mittel und Intelligenz heben kann, während man in dem Bereiche des gewöhnlichen Schlendrians weit zurück stehen muß. Ihr, die gewöhnlich die Güte eures Produktes dem Schöpfer anheim stellt, Ihr möget euch hier überzeugen, was in des Menschen Willen und Kraft liegt. Ihr werdet doch wohl glauben, daß die Nachbarn Hr. Ackermanns, die ihren Wein zu 250 fl. verkauften, denselben Boden, denselben Himmel und dieselbe Sonne hatten, als ihr Nachbar, der dieselbe Gabe des Schöpfers um einen achtmal höheren Preiß verwerthete.

§. 328. Da gegen Mainz hin und in dessen Umgebung wenig Weinbau ist, so will ich diesen Distrikt verlassen, und nach Guntersheim zurückkehren, wo eine andere Erziehungsart stattfindet.

Guntersheim.

§. 329. Guntersheim liegt in einem Thale hinter Westhofen, das sich von Osten nach Westen zieht. Der Ort selbst lehnt sich an die nördliche Thalwand an, dagegen die Lage, wo der rothe wächst, sich an die südliche Thalwand anschließt. Obschon die Exposition südlich ist, so fehlt ihr doch der Schutz vor den kalten Nordwestwinden, die von den waldigen Höhen des Donnersberges hereinstreichen können, weßhalb auch am 7. September 1831 die Rießlinge noch ganz ungenießbar, während die Burgunder doch schon ganz schwarz waren.

§. 330. Der eben genannte Bergabhang, der die südliche Thalwand bildet, besteht unten am Fuße aus dunkelröthlichem Leimen-

Boden, wo er 7 bis 8 Grade Abdachung in seiner besten Lage, die man Hundsrück nennt, hat.

Dieses Terrain ist fast ganz mit dem kleinen Burgunder bepflanzt, der wenig geschlitztes Laub hat, und hier der rothe Rießling genannt wird. Der mittlere und obere Theil des Berges, der zur Hälfte nach dem eine halbe Stunde entfernten Blödesheim gehört, ist durchgehends mit Rießlingen auf Bockschnitt erzogen, bepflanzt, die ich aber in ihrer Reife auffallend zurück fand. Der Boden ist hier ein magerer Kalkboden, der Grobkalk zur Unterlage hat, welcher an vielen Stellen längs dem Bergabhange häufig als einzelne Felsgruppen hervorsteht, und die durch ihr graues Aussehen auf einer Linie von einer halben Stunde gegen Westhofen herunter, dem ganzen Gelände, worauf auch nicht ein einziges Bäumchen steht, ein unfreundliches, unfruchtbares und abstoßendes Bild aufdrücken.

§. 331. Der Rebsatz, der früher blos aus Rießlingen bestand, ist jetzt in Rießling und Burgunder getheilt, so zwar, daß die Weinberge gegen die Thalfläche am Fuße des Berges mit Burgundern, die höheren Lagen aber mit Rießlingen bepflanzt sind. Diesen rothen Satz soll ein katholischer Geistlicher hierher gebracht und angepflanzt haben. Der gute Erfolg seines Unternehmens munterte die übrigen Weinbergsbesitzer zur Nachahmung auf, und bald wurde die Lust zur Anlegung dieser rothen Rebsorte so rege, daß fast alle Rießling-Anlagen in der Niederung ausgehauen wurden, um Burgunder anlegen zu können, was bisher den Eigenthümern zum Vortheile war, indem sie die Ohm Treber schon öfter zu 30 — 40 Gulden verkauften.

§. 332. Die Bepflanzung geschieht größtentheils mit Blindreben, seltener mit Reiflingen (Wurzelreben); sie werden auf vier Fuß ins Quadrat mit dem später zu beschreibenden Setzstickel gepflanzt, einige Jahre hindurch abgeworfen, wie bey der Kopferziehung, welche jedoch im fünften Jahr verlassen, und zur Schenkel-Erziehung übergegangen wird.

§. 333. Es werden nämlich im vierten oder fünften Jahr zwey Ruthen von 10 bis 12 Augen dicht am Kopfe angeschnitten, und alle übrigen Stiften oder sonstigen Nebentriebe entfernt. Darauf werden auf jeder Seite des Stockes zwey Pfähle eingestoßen, so daß jeder Pfahl einen Fuß vom Stocke entfernt ist. Wenn die Pfähle der Linie nach gesteckt sind, so werden die Reben in einem geöffneten Bogen an die Pfähle gebunden, so zwar, daß jeder Bogen durch Binden mit Weiden in der Mitte und am Ende der Rebe an den Pfahl gebunden ist, wie die Zeichnung (Fig. 24.) anzeigt.

§. 334. Bey der Sommerbehandlung wird nichts ausgebrochen, blos aufgebunden, die vorderen Reben gezwickt, und um Jakobi 4 bis 5 Fuß hoch die grünen Spitzen abgeschnitten.

§. 335. In den folgenden Jahren wird immer eine der untersten Reben zu Tragholz angeschnitten, und unter diesem Tragholze ein Knebel von zwey Augen gehalten, wodurch man immer im Stande ist die Reben zu verjüngen. Gewöhnlich bildet sich dadurch eine Gabel von zwey Schenkeln, die allmählich 6 bis 12 und 15 Zoll Höhe erhalten, wodurch sich die zweyschenkliche Halbbogenerziehung bildet.

§. 336. Diese Erziehung ist eine der zweckmäßigsten und passendsten Bogen-Erziehungen, die ich kenne; durch die langen Schneidreben wird dem Stocke gehörige Ausdehnung und Tragbarkeit gegeben; durch die Stellung derselben erhält der Stock hinreichend Luft und Sonne, und es bilden sich breite offene Gassen, die der Tragbarkeit sehr förderlich sind. Die Beholzung ist zwar etwas kostspielig, allein alle Bogen-Erziehungen haben mehr oder weniger diese Schattenseite.

§. 337. Bey Burgunder, Ruländer, Traminer und Gutedel möchte ich diese Erziehungsart vor vielen anderen empfehlen, indem sie einfach und ergiebig ist.

§. 338. Die Beholzung besteht hier durchgehends aus run-

Boden, wo er 7 bis 8 Grade Abdachung in seiner besten Lage, die man Hundsrück nennt, hat.

Dieses Terrain ist fast ganz mit dem kleinen Burgunder bepflanzt, der wenig geschlitztes Laub hat, und hier der rothe Rießling genannt wird. Der mittlere und obere Theil des Berges, der zur Hälfte nach dem eine halbe Stunde entfernten Blödesheim gehört, ist durchgehends mit Rießlingen auf Bockschnitt erzogen, bepflanzt, die ich aber in ihrer Reife auffallend zurück fand. Der Boden ist hier ein magerer Kalkboden, der Grobkalk zur Unterlage hat, welcher an vielen Stellen längs dem Bergabhange häufig als einzelne Felsgruppen hervorsteht, und die durch ihr graues Aussehen auf einer Linie von einer halben Stunde gegen Westhofen herunter, dem ganzen Gelände, worauf auch nicht ein einziges Bäumchen steht, ein unfreundliches, unfruchtbares und abstoßendes Bild aufdrücken.

§. 331. Der Rebsatz, der früher blos aus Rießlingen bestand, ist jetzt in Rießling und Burgunder getheilt, so zwar, daß die Weinberge gegen die Thalfläche am Fuße des Berges mit Burgundern, die höheren Lagen aber mit Rießlingen bepflanzt sind. Diesen rothen Satz soll ein katholischer Geistlicher hierher gebracht und angepflanzt haben. Der gute Erfolg seines Unternehmens munterte die übrigen Weinbergsbesitzer zur Nachahmung auf, und bald wurde die Lust zur Anlegung dieser rothen Rebsorte so rege, daß fast alle Rießling-Anlagen in der Niederung ausgehauen wurden, um Burgunder anlegen zu können, was bisher den Eigenthümern zum Vortheile war, indem sie die Ohm Treber schon öfter zu 30 — 40 Gulden verkauften.

§. 332. Die Bepflanzung geschieht größtentheils mit Blindreben, seltener mit Reiflingen (Wurzelreben); sie werden auf vier Fuß ins Quadrat mit dem später zu beschreibenden Setzstickel gepflanzt, einige Jahre hindurch abgeworfen, wie bey der Kopferziehung, welche jedoch im fünften Jahr verlassen, und zur Schenkel-Erziehung übergegangen wird.

§. 333. Es werden nämlich im vierten oder fünften Jahr zwey Ruthen von 10 bis 12 Augen dicht am Kopfe angeschnitten, und alle übrigen Stiften oder sonstigen Nebentriebe entfernt. Darauf werden auf jeder Seite des Stockes zwey Pfähle eingestoßen, so daß jeder Pfahl einen Fuß vom Stocke entfernt ist. Wenn die Pfähle der Linie nach gesteckt sind, so werden die Reben in einem geöffneten Bogen an die Pfähle gebunden, so zwar, daß jeder Bogen durch Binden mit Weiden in der Mitte und am Ende der Rebe an den Pfahl gebunden ist, wie die Zeichnung (Fig. 24.) anzeigt.

§. 334. Bey der Sommerbehandlung wird nichts ausgebrochen, blos aufgebunden, die vorderen Reben gezwickt, und um Jakobi 4 bis 5 Fuß hoch die grünen Spitzen abgeschnitten.

§. 335. In den folgenden Jahren wird immer eine der untersten Reben zu Tragholz angeschnitten, und unter diesem Tragholze ein Knebel von zwey Augen gehalten, wodurch man immer im Stande ist die Reben zu verjüngen. Gewöhnlich bildet sich dadurch eine Gabel von zwey Schenkeln, die allmählich 6 bis 12 und 15 Zoll Höhe erhalten, wodurch sich die zweyschenkliche Halbbogenerziehung bildet.

§. 336. Diese Erziehung ist eine der zweckmäßigsten und passendsten Bogen = Erziehungen, die ich kenne; durch die langen Schneidreben wird dem Stocke gehörige Ausdehnung und Tragbarkeit gegeben; durch die Stellung derselben erhält der Stock hinreichend Luft und Sonne, und es bilden sich breite offene Gassen, die der Tragbarkeit sehr förderlich sind. Die Beholzung ist zwar etwas kostspielig, allein alle Bogen = Erziehungen haben mehr oder weniger diese Schattenseite.

§. 337. Bey Burgunder, Ruländer, Traminer und Gutedel möchte ich diese Erziehungsart vor vielen anderen empfehlen, indem sie einfach und ergiebig ist.

§. 338. Die Beholzung besteht hier durchgehends aus run=

den, oft auch gespaltenen, tannenen, schwach armsdicken Pfählen von sechs Fuß Länge.

Der Petersberg

§. 339. liegt zunächst an Odenheim bey Alzey und bildet einen isolirt stehenden hohen Bergrücken von einigen hundert Fuß Höhe. Seine Längen-Ausdehnung von Osten nach Westen mag etwa eine halbe Stunde betragen. Da er fast ringsum mit Reben bepflanzt ist, so bildet er einen der bedeutendsten Theile der dortigen etwas weinbautreibenden Umgegend. Seine Form ist auf der südlichen Seite besonders unregelmäßig buchtig, weßhalb mancherley Expositionen sich bilden; seine nördliche Seite, die sich gegen Bechtelsheim herabzieht, ist regelmäßiger geformt und hat im Durchschnitt eine Abdachung von 4 — 5 Graden, während die südliche Seite eine Abdachung von 10 bis 30 Graden hat. Ganz gegen alle önologischen Begriffe ist die nordwestliche Seite gegen Bechtelsheim mit Reben bepflanzt, welche auch sehr geringen Wein giebt. Mit diesem geringen Produkte harmonirt auch die dortige Behandlung, die so vernachlässigt ist, daß man sich nur dann einen Begriff davon machen kann, wenn man es selbst gesehen hat.

Wer an guten Weinbau gewöhnt ist, der staunt ob diesem schlechten Weinbau. Aus ihm leuchtet Armuth des Bodens und Armuth des Besitzers heraus. Manche Weinberge werden den Sommer über gar nicht ausgebrochen, viele gar nicht einmal aufgebunden, so daß sie Hecken bilden, welche den Trauben die Sonne abhalten, eben so ärmlich ist ein großer Theil der Beholzung. Stecken von allen Formen, krumm, gerade, kurz, lang, dick und dünn, bilden eine Unförmlichkeit, die den ordentlichen Weinbauern nur ein Gräuel sind. Schon die natürliche Beschaffenheit des Bodens und der Lage giebt Fingerzeige genug, daß hier Weinbau nicht an seinem Platze ist; denn während die Trauben auf der südlichen

Seite genießbar sind, ist die Reife der nördlichen noch so weit zurück, daß sie sich kaum weich fühlen lassen. Der Boden, der theilweise ein graugrüner Thonboden (Letten) ist, ist ein kalter, todter, die Vegetation nicht sehr fördernder Körper, und würde viel besser zum Waitzenbau, als zum Weinbau dienen, besonders da seine Abdachung so schwach ist, daß das Feld füglich mit dem Pfluge gebaut werden kann. Dagegen hat die südliche und süd-östliche Seite eine solche Form und solche Abdachungen, daß sie wohl am zweckmäßigsten zum Weinbau benutzt wird. Sie bildet verschiedene Mulden, die durch die Höhe des Berges vor den Nordwinden geschützt sind, und somit warme günstige Expositionen bilden. So z. B. ist das sogenannte tiefe Thal ein Kessel, dessen Wandungen eine Abdachung von 20 bis 25 Grad haben. Hier kann die Sonne wirklich kräftig und ungestört wirken, so daß bey günstigeren Bodenverhältnissen hier ein vorzüglicher Wein wachsen müßte. Eine ähnliche Lage ist die sogenannte Baßgeige, welche fast die vorzüglichste Lage am Petersberg ist; sie ist am Fuß des Berges und hat eine Abdachung von 10 Graden, liegt etwas süd-westlich, und ist vor allen schädlichen Winden besonders geschützt. Hier waren auch die Trauben, besonders die Oestreicher, in der Reife sehr vorgerückt, während auf der Höhe des Berges kaum noch eine weiche Beere anzutreffen war. Da der ganze Berg auf dieser Seite vom Fuße bis zum Plateau desselben, wo ehemals eine Kapelle stand, die aber nun abgebrochen worden, mit Reben bepflanzt ist, so läßt sich leicht erwarten, daß die der Höhe näher liegenden Weinberge höchst geringe sind; auch ist das Wachsthum sehr mangelhaft, so daß oft das Holz so schwach ist, daß die Bogenerziehung an manchen Stöcken gar nicht statt finden kann. Der Boden ist überhaupt ein graugrüner Letten, der im Frühjahr sehr wasserhaltend ist, wodurch die feinen Wurzeln gerne ersticken; der Stock treibt daher weniger ins Holz und es bilden sich kränkelnde Stöcke, die bald absterben; in heißer Sommerzeit bekommt der Boden eine Menge Querrisse, die tief eingehen, und wie ein Netz alle Richtungen durchsetzen, was

ebenfalls viele feine Wurzeln zerreißt; auch wirkt dieser wasserhaltende Boden bey anhaltender Kälte sehr nachtheilig auf die ganze Organisation der Reben, was man im Jahre 1827 — 1829 sah, wo ganze Weinberge in ihren Wurzeln erfroren, während in anderen Gegenden, wo solche Verhältnisse nicht statt finden, blos die oberen Reben erfroren, und die Wurzeln wieder kräftig austrieben.

§. 340. Der ganze Petersberg, der mit mehreren hundert Morgen Weinbergen garnirt ist, scheint ein Wassergebilde zu seyn, eine mächtige Anschwemmung von verschiedenen Thongebilden mit einigen Zwischenlagern von Muschelkalk, und angehäuften, loseliegenden, sehr gut erhaltenen Muscheln, aus der Gattung Pectunculus, die aber in die Cathegorie der See-Conchylien, nicht der Süßwasser-Conchylien gehören. Diese Muscheln von mehreren Zoll im Durchmesser liegen lose und einzeln, aber in großer Menge in einem mehrere Fuß mächtigen Lager von Grüs und Sand und Bruchstücken mehrerer Muscheln. Auf der süd-westlichen Seite in der Mitte des Berges kommt auch etwas Löß oder Lehm vor*).

§. 341. Bey der Anlage eines Weinberges ist es hier auch üblich, den Platz 3 — 4 Jahre vor dem Rotten mit Klee zu bepflanzen.

§. 342. Das Rotten geschieht gewöhnlich zwey bis dritthalb Fuß tief und wird im Frühjahre vorgenommen.

§. 343. Die Bepflanzungen des Rebstückes, das gewöhnlich Anfangs Mai vorgenommen wird, geschieht durchgehends mit Blindholz, das mit dem unteren Wulste anderthalb Fuß lang zugeschnitten wird. Dieß Blindholz, das in Büscheln von 50 oder 100 zusammengebunden wird, stellt man einige Zoll hoch in Zübern oder in fließendes Wasser, und wenn sie bohnengroße Augen getrieben haben, werden sie in senkrechte Stoßlöcher gesetzt, so daß das

*) Die Uebergänge von Löß zu Leimen oder Lehm sind oft so unmerklich daß ein Zwischending entsteht, welches man bald mit Löß bald mit Lehm zu bezeichnen gezwungen ist, ohne daß ein distinkter Karakter vorwaltet.

obere Auge den Boden gleich steht, wozu aber keine fremde Erde genommen wird.

§. 344. Das Feld wird zu diesem Behufe so abgezeilt, daß die Längegassen 4 Schuhe weit, und die Stöcke 4½ Fuß vor der Linie von einander entfernt sind. An dem mit einem kleinen Hölzchen bezeichneten Punkte, wird 3 Zolle über, und 3 Zolle unter diesem mit dem Setzpickel ein Loch in den Boden gestoßen, eine Rebe hineingesetzt, und mit der oberen trockenen Erde das Loch ausgefüllt, welche mit einem spitzen Holze fest an die Rebe gedrückt wird. Auf diese Art kommen diese zwey Reben 6 Zolle von einander entfernt zu stehen, die beyden Reben nennt man einen Stock, und jeder der Reben einen Schenkel — also ein zweischenklicher Stock*) (Fig. 25 a—b).

§. 345. Wie nachtheilig die Bepflanzung der Rebgelände mit Blindholz in ungünstigen Jahren ist, dazu habe ich hier ein auffallendes Beispiel gesehen. In einem Jungfelde von 100 Ruthen blieben im ersten Jahre 1800 Stöcke aus, das Feld sah so leer aus, und glich fast einen alten ausgehauenen Weinberge, wo noch an manchen Stellen Wurzelausschläge hervortreiben. Solchen Schaden erleidet man doch nie durch Anpflanzung mit Wurzelreben. Berechnet man nun, welchen Schaden der Eigenthümer hat, so wird man sich überzeugen, welchen Vortheil die Bepflanzung mit Wurzelreben für sich hat, wo bey gehöriger Behandlung höchstens 5 bis 6 vom Hundert ausbleiben. Angenommen, diese Stöcke werden wie es hier üblich ist, abermal im künftigen Jahre mit Blindholz nachgebessert, und angenommen, daß im zweyten Jahre die Reben nicht mehr so gerne wachsen, wie im ersten Jahre der Anpflanzung, so kann man voraussetzen, daß von diesen 1800 gewiß wieder 3 bis 400 ausbleiben, welchen Schaden erleidet durch solche Verzögerung der Eigenthümer? Wenn im vierten oder fünften Jahre die Reben der ersten Pflanzung in Ertrag kommen, so sind die ausgebliebenen

*) In dem Abschnitte — der Ingelheimer Grund — folgt mein Tadel über die fehlerhafte Benennung.

1800 noch untragbar, folglich erleidet der Besitzer einen Verlust von dem Ertrage von 1800 Stöcken, oder der eines halben Morgens Weinberg gleich kommt; addirt man noch den Verlust im künftigen Jahre von den zum zweytenmale nachgebesserten Stöcken dazu, so stellt sich in einem günstigen Weinjahre ein Verlust von einem Fuder Wein und noch mehr heraus, wenn man bedenkt, daß in vorzüglichen Weinjahren der Morgen 20 bis 24 Ohm-Wein giebt.

§. 346. Da hier der Rebsatz aus Kleinbergern (Alben) mit etwas Oestreichern gemengt besteht*), so läßt sich leicht erklären, warum in günstigen Jahren solche Massen von Wein gewonnen werden, was der Rießling selten leistet. Benannte beide Rebsorten geben in günstigen Jahren recht vielen Wein, der natürlich nur zu den geringen Landweinen gezählt werden kann; allein diese guten Jahre treffen bey dem Kleinberger viel seltener ein, wie beym Rießling, indem er in der Blüthe weit empfindlicher ist, daher die vollen Weinjahre sich in ihm seltener zeigen, wie beym Rießling. Dagegen zeigen sich beym Rießling weniger Fehljahre, weil er in der Blüthe weniger empfindlich ist, daher er auch fast jeden Herbst etwas liefert, während jene Kleinberger Weinberge oft gar nichts geben. Berechnet man den öfteren Ertrag mit weniger Ausbeute gegen den seltneren Ertrag mit großer Ausbeute, und vergleicht den Werth der Erträgnisse, so wird man wohl größtentheils den Vortheil auf der Seite des Rießlings finden. Diese Bemerkung hier gilt jedoch nur den guten Lagen.

§. 347. Ich komme nun wieder auf die Behandlung eines Jungfeldes zurück. Wenn das Feld mit Reben bepflanzt ist, so wird es dem freien Wachsthume überlassen. Im künftigen Frühjahre wird nichts abgeschnitten, sondern alles ungestört auf dem Boden fortwachsen lassen.

*) Einige Rießlinganlagen finden sich auch hier und in dem naheliegenden Biebelnheim, die eben so wie die Kleinberger behandelt werden, daher das Produkt unter die Mittelmäßigkeit kommt.



§. 348. Im dritten Frühjahr werden die Reben 4 bis 5 Zoll tief aufgeräumt, und auf den zweyten Gliede gerissen.

§. 349. Dieses Reisen besteht darin, daß man alles Getriebene nebst dem oberen Köpfchen so tief abschneidet, daß die künftigen Triebe, aus dem im Boden stehenden zweyten Auge, das oft schon Wurzel gezogen hat, hervorsprossen müssen, was auch gewöhnlich mit einer sehr kräftigen Rebe der Fall ist; denn das Auge, das schon zwey Jahre todt und unentwickelt im Boden lag, wird jetzt zu neuer Entwicklung angeregt, da das obere weggeschnitten ist, wodurch nun aller Vegetationstrieb sich auf diesem einzige Punkt konzentrirt.

§. 350. In diesem dritten Sommer erhalten die jungen Reben schwache Pfähle, wodurch sie in senkrechter Richtung durch ein Strohband gehalten werden.

§. 351. Im vierten Frühjahr werden die Stöcke wieder aufgeräumt, und die getriebene Rebe auf zwey Augen abgeschnitten. Im Sommer werden die Ruthen wieder an Pfähle geheftet.

§. 352. Im fünften Frühjahr, je nach dem der Stock sich mehr oder weniger kräftig entwickelt hat, wird entweder alles weggeschnitten und nochmal ein Zapfen von zwey Augen stehen gelassen, oder es wird die obere Rebe zur Bogrebe von 8 bis 10 Augen, und die untere zu einem Zapfen von zwey Augen angeschnitten. Mit diesem Schnitte wird in den künftigen Jahren fortgefahren, so daß an jedem Schenkel (wie der Stock genannt wird) immer nur eine Bogrebe und ein Zapfen gehalten wird. Da hier keine Kopferziehung, sondern blos Schenkelerziehung statt findet, so ist es gar oft der Fall, daß sich die Zapfen unten allmählich verlieren und blos ein Schenkel dasteht, der durch jährliche Fortbildung durch das Anschneiden einer neuen Bogrebe sich jedes Jahr verlängert, daß am Ende diese Schenkel mehrere Fuß hoch werden, und zuletzt absterben, oder nur schwache Ruthen treiben, die kaum mehr zum Bogen benutzt werden können.

Die Bogen werden nämlich nicht wie bey anderer Pfahlerzie-

hung in vollen Zirkel geschlossen, sondern die Rebe wird an den in 4 Zoll Entfernung vom Stocke stehenden 6 Fuß langen Pfahl so gebunden, daß die Hälfte der Bogreben etwa in der Mitte des Pfahles mit Stroh befestigt, und die Spitze der Bogrebe gegen den Boden in halbem Zirkel geneigt, ebenfalls an den Pfahl mit Stroh befestigt wird, wodurch die einschenkliche Halbbogen-Erziehung hervorgebracht wird, die hier beginnt, und in dem ganzen Distrikte bis nach Bingen und Kreutznach vorwaltend ist.

§. 353. In den, dem Petersberge zunächstliegenden Orten Biebelheim und Spießheim giebt es auch Weinberge, deren Besitzer die Ausgabe für Pfähle nicht machen können, die kleinen Bögen machen, und die Spitze der Bogreben an den Schenkel binden, so daß der Bogen sich selbst tragen muß, da hiebey das Holz als Stützpunkt fehlt, so werden im Sommer die jungen Ruthen in einen Bündel in der Höhe zusammen gebunden, wo er sich so ziemlich trägt, allein auch wieder auf der anderen Seite solchen Buschwerk bildet, daß viele Trauben gar nie von der Sonne berührt werden, und immer grün und säuerlich bleiben.

§. 354. Der Schnitt wird hier ebenfalls über dem Daumen, daher schief, etwa einen halben Zoll vom Auge geführt.

§. 355. Alles binden in den Weinbergen geschieht mit Stroh nicht mit Weiden, das Stroh wird hiebey auf eine Länge von 3 bis 4 Fuß zugeschnitten. Wenn die Leute zur Arbeit gehen, dann gehen sie gewöhnlich an einen Brunnen, machen das Stroh naß, legen es auf den Boden, und treten mit den Füßen darauf wodurch die Röhren brechen, das Wasser überall eindringen kann und das Stroh länger feucht bleibt. Bey der Arbeit wird ein Theil dieses Strohes in der Mitte gebrochen zusammengebunden, und dieser Bund an einen ledernen Riemen, oder Strick befestigt, den der Arbeiter um die Hüften bindet. Beym Gebrauche werden zwey solcher Strohhalme herausgezogen, welche ein vierfaches Band bilden, das zu jeder Verrichtung stark genug ist.

§. 356. Es ist doch eine eigene Sache um die Gewohnheiten

der Menschen. Hier, wo an den Bächen eine Menge Weiden gezogen werden, die zur Holzgewinnung dienen, indem auf mehreren Stunden Wegs kein Wald zu sehen ist, hier wird alles mit Stroh gebunden, während an andern Orten z. B. an der Haardt, wo keine Weiden wachsen, und dieselben 4 bis 5 Stunden Wegs herbeygeführt werden müssen, alles mit Weiden gebunden wird, und die dortigen Arbeiter gewiß die Meinung haben, daß man mit Stroh nicht ordentlich binden könne.

§. 357. Die Ergänzung abgehender Stöcke wird hier nicht durch Würzlinge versehen, sondern es wird eine Rebe des nächsten Stockes in einem halben Bogen bis zur Hälfte des bezeichneten Punktes außer der Erde hingelegt, dorten ein Loch gegraben, die junge Rebe einen Fuß tief eingeseelt, und an dem bezeichneten Punkte mit zwey Augen hervorstehen lassen; diese Rebe die wie eine Vogelschnalle aussieht, wird nach mehreren Jahren an dem Boden und an dem Stocke abgeschnitten.

Stirbt aber nur einer der Schenkel ab, (wie oben angegeben heißen zwey Rebstöcke ein Stock, und jeder der Rebstöcke ein Schenkel) so wird selten ein zweiter wieder angepflanzt.

§. 358. Die Sommerbehandlung wird, wie ich schon früher bemerkt habe, größtentheils und von vielen nachläßig besorgt; diejenigen aber, die als gute Weinbauern angesehen seyn wollen, berechnen vor dem Blühen die sogenannten Schoßreben aus, und lassen nur drey Reben stehen, wovon eine zur künftigen Bogrebe genommen wird. Diese Schoßreben sind gewöhnlich die untragbaren und überflüßigen Triebe, die ohnedieß künftiges Jahr wieder weggeschnitten werden.

§. 359. Das Abzwicken der Triebe an der Bogrebe wird hier selten vorgenommen, eben das Ausgeitzen, oder das Entfernen der Aberzähne; daher der größte Theil der Rebstöcke unförmliche Busche bilden, wenn auch wohl die Reben oben an dem Pfahle fortgebunden sind.

§. 360. **Die Lese und Quetschung der Trauben** geschieht auf folgende Art. Bey Vermöglichen, die vielen Weinbau haben, werden die Trauben in dem Trettzuber *) durch Knaben getretten. Bey minder Vermöglichen wird ein Tragzuber (hier **Lägel** genannt siehe Fig. 17) der unten enger als oben, und mit zwey höheren Tauben versehen ist, wodurch ein weites Loch gebohrt worden, die in Kübeln abgeschnittenen Trauben geschüttet, worauf ein Mann zwey Mosterkolben in die Hände nimmt, und mit diesen in die Trauben einstößt, wobey die Mosterkolben immer gekreuzt werden, bis alle Beeren gehörig gequetscht sind.

§. 361. Wenn dieser Lögel, der etwa 12 Viertel hält, beynahe voll ist, dann wird eine Stange durch die beiden Löcher gesteckt, und zwey Männer tragen so auf den Achseln den Lägel heraus, und leeren ihn in einen vor dem Weinberge stehenden großen Zuber, von wo aus er in Ladfässern nach Hause gefahren, und im zweyten Tage schon gekeltert wird.

§ 362. **Die Keltern** sind die gewöhnlichen hölzernen Pressen mit einer Schraube. Die Kelter-Messer haben die Form wie (Fig. 21).

Bey dem Vergähren wird der Most nur mit dem umgekehrten Spunten bedeckt, nach dem Gähren wird das Faß geschlossen, und der Wein im ersten Jahre zweymal abgestochen.

§. 363. **Die Beholzung** ist hier folgende: wie schon bemerkt, bilden zwey Reben, die 6 Zolle von einander gesetzt werden, einen Stock, jede Rebe wird ein Schenkel genannt, folglich ist jeder Stock zweyschenklich. Diese Benennung erkenne ich sehr unrichtig und sprachwidrig. Wollen wir die Sache analogisch beleuchten, so versteht man nach deutschem Sprachgebrauche, unter Schenkel einen an einen Körper gewachsenen Theil, z. B. beym Bockstocke sind die aus dem Kopfe gewachsenen mehrere Jahre alten Reben, worauf die Tragrebe sitzt, mit allem Rechte Schenkel zu nennen,

*) Die Beschreibung des Trettzubers wird in dem dritten Hefte vorkommen.

weil sie einen Theil des Ganzen bilden, hier bildet aber jeder sogenannte Schenkel ein für sich abgeschlossenes Ganzes, folglich ist diese Benennung höchst unbezeichnend. Indessen ist diese Benennung in der sogenannten alten Pfalz, im Ingelheimer Grund, im Nahrthal, und im Rheingau, wo mehrere Reben zusammen gesetzt werden, so allgemein, daß Niemand es einfällt, sie für widersinnig zu erkennen, weil das Ohr von Jugend auf daran gewöhnt ist.

Ich komme wieder zur Beholzung zurück. Jeder Schenkel bekommt einen tannenen Pfahl von 6 Fuß Länge, welcher gewöhnlich mit einem Pfahleisen*) in den Boden getretten wird.

§. 364. Das Tausend solcher Pfähle, die alle vom Rhein her bezogen werden, kostet 12 fl. am Rheine ihre Länge ist 6 Fuß, ihre Dicke einen starken Quadrat Zoll.

§. 365. Zu einem Morgen à 100 Ruthen braucht man 4000 solcher Pfähle, folglich 48 fl. zur Beholzung, ohne die Transportkosten. Die Dauer solcher Pfähle ist 3 höchstens 4 Jahre, dann faulen sie so weit sie im Boden stecken. — Sie werden nämlich im Winter nicht ausgezogen. — Wenn der Pfahl abgebrochen ist, so wird mit der Hep, oder Heppe — dem Weinbergsmesser — das obere Theil sogleich gespitzt und wieder in den Boden gesteckt. Ist er da wieder abgefault, dann ist er untauglich, und wird durch einen andern ersetzt. Man kann also annehmen, daß in 6 — 8 Jahren der ganze Weinberg wieder beholzt werden muß, woraus ersichtlich, daß die Beholzung vermöge ihrer Hinfälligkeit alle 6 — 8 Jahre neu hergestellt werden muß. Daraus kann man berechnen daß die Beholzung von 100 Ruthen innerhalb 10 Jahren mit den Zinsen 125 fl. kostet.

§. 366. Die Boden-Behandlung ist hier viel einfacher als die der oberen Gegenden, des Rheingaues u. a. m. denn der Boden wird hier nur zweymal gebaut. Das erstemal mit dem Hackkarst (Fig. 27), welches im Mai geschieht wenn der Boden trocken

*) Im dritten Hefte kommt die Zeichnung hievon.

ist. Hiebey wird die Erde gegen die Mitte auf Balken gearbeitet, nämlich sie bildet in der Mitte eine Erhöhung was man Balken nennt, wobey die Erde 6 — 8 Zoll tief umgearbeitet wird. Die zweyte Bearbeitung geschieht im August je nach Witterungsverhältnissen mit dem Rührkarst, der ein Mittel zwischen Haue und Karst ist (Fig. 28.. Beyde Instrumente haben über der Oeffnung worin der Stiel befestigt ist, eine eisene Kappe von einigen Zollen (siehe Fig. 27 a 28 a) was eine sehr nützliche Verrichtung ist, die sehr zur Befestigung des Instrumentes dient, indem dadurch der Stiel verhindert ist, aus der Oeffnung weichen zu können.

§. 367. Wie ich schon angegeben habe, besteht der Boden des Petersberges so wie des nahe glegenen Biebelsheims und Spießheims größtentheils aus einem graugrünen Thonboden, der nicht sehr Produktiv ist, (er hat das Aussehen von ausgetrocknetem Schlamm, daher die ganze Umgebung sich als Alluvial-Boden von sumpfiger Natur*) karakterisiert). Dieß ist mit unter der Grund, warum weniger Bodenbearbeitung nöthig ist, indem das Unkraut nicht so überhand nimmt, und im Falle durch Düngung desselben befördert wird, so wird es gegen die Reife der Trauben hin, blos ausgerauft. Ueberhaupt hat die ganze Gegend einen kühlen Thonboden der dem Weinbaue nicht sonderlich günstig ist, was vergleichungsweise die späte Reife der Trauben hinreichend beurkundet, selbst im sogenannten Rosenberge als beste Lage von Biebelheim, welche mit einer Abdachung von 8 — 10 Grad rein südlich liegt, und allenthalben geschätzt ist, zeigte sich keine begünstigte Zeitigung.

Das hier allgemein wuchernde Unkraut ist kleines Flechtgras, welches ebenfalls die Magerkeit des Bodens bekundet, denn in fettem Boden gedeiht dieses nicht.

§. 368. Das Düngen geschieht in einzelnen halben Fuß tiefen Gräben, welche hinter dem Stocke mit der Haue oder dem

*) Den deutlichsten Beweiß dazu giebt der allenthalben vorkommende Huflettig Fussilaga fersara.

Rührkarste gemacht werden; der Regel nach wird alle 3 — 4 Jahre gedüngt.

§. 370. Die Lebensdauer der Weinberge aus Kleinberger wird hier auf die doppelte, der Rießling Weinberge angenommen. Da bekanntlich ein Rießling Weinberg nur 30 — 40 Jahre alt wird, so ist ein Elbling, oder Kleinberger Weinberg auf 60 — 80 Jahre Dauer anzunehmen.

§. 371. Die Baukosten von 100 Ruthen werden gewöhnlich im Accord zu 12 fl. berechnet, wozu alle Weinbergsarbeiten gehören, die aber, wie schon angegeben, nicht so häufig sind, wie an manchen Orten.

§. 372. Der Tagelohn ist für einen Arbeiter 28 kr. ohne Kost. Mit Kost bekommt derselbe 16 kr.

Der Ingelheimer Grund.

§. 373. Dieß ist eine sehr weinreiche Gegend *) die zwischen Mainz, Bingen und Kreutznach liegt. Früher gehörte sie zu dem pfälzischen Oberamte Oppenheim; durch die Staatenveränderungen wurden aber diese Verhältnisse aufgehoben, und nun gehört sie zu Rheinhessen.

Das was man Ingelheimer Grund nennt, ist eigentlich das Thal, das die Selzbach von Essenheim aus bis zu ihrem Ausflusse in den Rhein bildet. Von Essenheim her zieht dieses Thal bis zwischen Elsheim und Stadecker von Osten nach Westen, von da macht es eine Biegung und zieht bis zu seinem Ausgange von Süden nach Norden.

§. 374. Das Selzthal wurde durch allmähliches Austiefen des Flußbettes gebildet, es entstanden dadurch die Bergabhänge, die jetzt mit Weinbergen bedeckt sind. Diese Bergabhänge werden

*) Wegen der starken Weinproduktion wurde sie auch schon oft die Weinpfütze genannt.

durch einige kleinere Seitenthäler durchbrochen, durch welche die Wege von den Ortschaften des Selzthales auf der rechten Seite des Baches nach Mainz, und auf der linken nach Kreutznach führen. auf der rechten Seite sind drey solcher Thaleinschnitte, und auf der linken zwey. Dadurch das die Selz von Süden nach Norden läuft, bilden sich wenige südliche Expositionen, ausgenommen in den angegebenen Thaleinschnitten, die aber von weniger Bedeutung sind, weßhalb auch der größte Theil der Weinberge entweder westlich oder östlich liegt. Diese ungünstigen Verhältnisse mögen theilweise schuld seyn, daß die Produkte gegen die des gegenüberliegenden Rheingaues so verschieden sind. (Hierüber das Ausführlichere im dritten Hefte.)

§. 375. Da sämmtliche Orte, die im Ingelheimer Grund und dessen Umgebung liegen, dieselbe Erziehungsart haben, so will ich, um nicht zu weitläufig zu werden, keine Art speciell bezeichnen, sondern generell das ganze Verfahren ausführlich beschreiben.

§. 376. Die Gegend, welche die unten zu beschreibende Erziehungsart, die einschenkliche Halbbogen-Erziehung angenommen hat, begreift eigentlich im ausgedehnten Sinne den ganzen Distrikt vom Petersberge bis nach Bingen, und von Ingelheim bis nach Kreutznach, wie ich früher schon angegeben habe.

§. 377. Die in dem Selzthale gelegenen Orte, die die vorzüglicheren dieser Gegend sind, und welche sämmtlich Weinbau treiben, sind: Niederingelheim dessen Weinberge fast alle nordwestlich liegen, weßhalb auch hier größtentheils rother Wein erzogen wird, dem die nördlichen Lagen nicht so nachtheilig sind, wie den weißen Weinen, auch möchte ich glauben, sie genießen hier noch etwas von dem günstigen Clima des gegenüberliegenden Rheingaues, von dem es nur eine Stunde entfernt ist. Oberingelheim hat seine Weinberge theils auf der rechten Seite des Selzthales (wie Niederingelheim), theils auf der linken liegen. Erstere haben fast durchgehends eine westliche, letztere eine östliche Exposition. Die

beste Lage heißt der Sand mit 15 — 20 Grade Abdachung. Großwinternheim hat dieselbe Expositionen. Eine Ausnahme macht aber hievon, der Bocksstein ein vulkanischer Kegel, auf der rechten Seite des Thales hinter dem genannten Orte gelegen, dessen süd- und süd-westliche Abdachung von 30 Grade zu Weinbau benutzt ist, und welcher ein vorzügliches Produkt liefert, das schon oft mit mehreren des Rheingaues in die Schranken trat. Nach diesem folgt Sauerschwabenheim das dieselben Lagen wie Großwinternheim hat. Gegenüber von Schwabenheim auf der linken Seite des Selzthales liegt Bubenheim dessen Weinberge größtentheils sich gegen Osten abdachen.

Auf derselben Seite liegt Engelstadt; da es schon in einem Thaleinschnitte liegt, so sind die Expositionen seiner Weinberge theils östlich, theils südlich. Die beste Lage heißt der Köhlen, mit 15—18 Grade Abdachung. Diesem gegenüber etwas schräge auf der rechten Seite liegt Elsheim dessen Rebberge fast alle süd-westlich liegen. An dieß schließt sich noch Stadecker und Essenheim an, welche auf der rechten Seite sich befinden, und deren Weinberge theils auf der linken, theils auf der rechten Seite liegen.

§. 378. Die besten Lagen sind hier durchgängig die süd-westlichen, die süd-östliche und östliche sind geringer, überhaupt ist der Wein, welcher auf der rechten Seite gewonnen, besser als der auf der linken Seite des Thales.

§. 379. Der dominirende Rebsatz ist die Kleinbergtraube (Elbling), mitunter werden auch je nach Oertlichkeiten, Rißlinge, Oestreicher, Ruhländer und etwas Veltliener gepflanzt.

Nebst den angegebenen Rebsorten wird besonders viel schwarzer Burgunder, hier mit dem Provinzialnamen Klebrott bezeichnet, gezogen; namentlich in Ober- und Niederingelheim, in Großwinternheim und Sauerschwabenheim. Bemerkenswerth dabey ist, daß der rothe Wein nur immer bis zur Hälfte des Berges vom Fuße an gerechnet, gezogen wird, und zwar größ-

tentheils auf nordwestlichen Lagen. Die obere Hälfte der Berge ist denn gewöhnlich mit weißen Gewächsen bepflanzt, das aber durchgängig den geringsten Wein liefert, während der rothe von guter Qualität ist. Dieselben Verhältnisse finden sich wieder in Gräfenhausen (siehe erstes Heft) und in Guntersheim, wo der obere Theil der Berge weißes Gewächs hat, das gewöhnlich geringen Wein liefert, während das schwarze so dagegen contrastirt.

§. 380. Der Boden dieses Bezirkes gehört der jüngsten Formation an. Der vorwaltende Baugrund ist ein Thonboden, der an verschiedenen Stellen mit Lehm (Leimen) und Löß untermengt ist.

§. 381. Das Unterlager ist größtentheils Grobkalk. Jedoch finden sich häufig sogenannte Letten-Bänke, welche sehr mächtige Auflagerungen von Thon sind, der gewöhnlich eine grünlichgraue Farbe hat. Da mehrere Stellen von Vulkanen durchbrochen wurden, was besonders bedeutend am Bocksberge sich zeigt, so findet man dort als Unterlager die sogenannten Pechsteine, welche zu den basaltischen Gebilden gehören, die na Verwitterung einen dem Weinbaue, in qualitativer und quantitativer Hinsicht, günstigen Boden geben.

§. 382. Die Vorbereitung des Bodens ehe gerottet wird, ist allgemein die Kleepflanzung, auch wird an flacheren Stellen der Boden als Ackerfeld benutzt und gut gedüngt. Mag nun der Boden mit Klee bepflanzt, oder zu Ackerfeld benutzt werden, so wird immerhin ein Zeitraum von wenigstens sechs Jahre angenommen, ehe wieder der Platz zu Weinberg angelegt wird.

§. 383. Das Rotten geschieht $1\frac{1}{2}$ — 2 Fuß tief, und zwar bey schweren Lettenböden wird Spätjahrs gerottet, damit den Winter über der Boden durchfriere, und seine Zähigkeit verliere. Bey leichteren Lehm- und Lößböden wird im Frühjahre erst gerottet. Finden sich dabey Steine vor, so werden sie gewöhnlich versenkt, d. h. an Stellen wo guter Bauboden ist, wird dieser ausgehoben, und dahin die Steine gebracht, auch sucht man durch Ausfüllen mit diesen, die Vertiefungen im Boden herauszuheben.

§. 384. Das Setzen geschieht durchgehends mit Blindreben, die 1¼ bis 1½ Fuß lang sind. Man siehet hier bey dem Zuschneiden derselben darauf, daß der untere Wulst an der Rebe bleibe, sollte aber die Rebe dadurch eine Biegung bekommen, die das Einsenken in den Boden verhindert, so wird derselbe abgeschnitten und die Rebe ohne den Wulst genommen.

§. 385. Die Zubereitung der Blindreben vor dem Setzen ist folgende: Die Reben werden in Bündel von 50 — 100 gebunden, dann werden sie an einem schattigen Orte 2 — 3 Zoll tief in das Wasser gestellt, bis die Augen sich zur Größe einer Erbse ausgedehnt haben, was man in der Wingertssprache das Tücken nennt (von vorrücken abzuleiten), wo sie dann zum Verpflanzen tauglich sind.

§. 386. Das Verpflanzen der Reben geschieht auf folgende Art: Wenn das Feld gerottet ist, dann wird es kurz vor dem Verpflanzen auf die längst bekannte Art durch Schnüre und kurze Pfählchen in Quadrate und Linien abgetheilt und zwar so; da die hier bezeichnete Gegend sich nach der Provinzialbenennung in zweischenkliche, und in dreyschenkliche (siehe Fig. 25 — 26 zu Bingen in vierschenkliche) Wingerte theilt — nämlich die gegen Kreutznach gelegene Orte wie Zoppheneim rc., haben meist dreischenkliche, die dem Rheine näher gelegenen, meist zweyschenkliche Wingerte, so wird das Feld so eingetheilt, daß die Linien, welche die Länge des Feldes durchziehen vier Fuß von einander entfernt sind, folglich vier Fuß breite Gassen gebildet werden.

Soll nun der Weinberg zweyschenklich angelegt werden, so wird alle 4½ Fuß das Bezeichnungs-Pfählchen in den Boden gesteckt, soll er aber dreyschenklich werden, so wird zwischen 5 — 6 Fuß Entfernung das Bezeichnungs-Pfählchen eingesteckt. Wenn die Reben gepflanzt werden, so wird einen halben Fuß von dem bezeichneten Punkte mit dem Setzeisen, das im dritten Hefte abgebildet ist, und aus einem einen Zoll dicken, und 3½ Fuß langen runden Eisen besteht, das oben gleich einer Krücke einen 2 Fuß

langen querüberstehenden Griff hat, vermittelst dessen man die Gewalt bekommt, das Eisen 2 Fuß tief in die Erde zu stoßen, ein 2 Fuß tiefes Loch in den Boden gestoßen, und in jedes Loch eine Rebe gesteckt, so daß beyde Reben einen Fuß von einander entfernt sind. (NB. bey schweren Thonböden, wird etwas Sand oder sonstige trockne gute Erde in das Loch laufen gelassen, damit die Rebe im Boden sich besser anschließt.) Wird dagegen der Wingert dreyschenklich angelegt, so wird an den bezeichneten Punkte ein Loch in den Boden gestossen, eine Rebe eingesteckt, und 7 bis 8 Zolle ober und unterhalb dieser, abermal eine Rebe gepflanzt, so daß die beiden äusseren Reben ½ bis 1½ Fuß von einander entfernt sind. Hiebey wird an manchen Orten besonders gegen Kreutznach hin, das obere Aug der Rebe der Bodenfläche gleich gesetzt, gegen den Rhein zu wird aber die Rebe so eingesenkt, daß das obere Aug bedeckt ist. (An manchen Orten wird künftiges Frühjahr die Rebe bis auf das zweite Gelenke aufgeräumt, und das obere Gelenk mit seinen Rüthchen dicht an dem zweyten Gelenke abgeschnitten, was man Reißen nennt wo dann das schlafende Aug künftiges Jahr austreibt.)

§. 387. Bey einem zweyschenklichen Wingerte braucht man 1200 Reben. Zu einer Fläche von 40 Quadrat Ruthen, bey einem Dreyschenklichen braucht man 1500 bis 1600 Reben, welche etwas über 500 Stöcke geben, (nach der Provinzialbenennung bilden die 2 oder 3 Reben einen Stock und die Reben sind seine Schenkel).

§. 388. Ich kann nicht umhin, hier meinen Tadel wiederholt auszusprechen über die Provinzialbenennung — ein zwey- und dreyschenklicher Stock, — wenn wir diesen Ausdruck etymologisch beleuchten, so finden wir sogleich das Unpaßliche desselben. Nach meinen Begriffen ist ein Schenkel ein Theil eines Körpers, der dem Ganzen angehört. So kann man die Aeste eines Rebstockes mit Recht Schenkel nennen, weil sie Theile eines Ganzen sind, und von einem Einzel-Körper ausgehen. Befinden sich hingegen 2, 3 — 4 Einzel-Körper beysammen, so ist doch jeder ein einzeln

abgeschlossener Körper, der mit den neben ihm befindlichen, in keiner organischen Verbindung steht.

§. 389. In Folge dieser Ansicht habe ich die Erziehungsart die einschenkliche Halbbogen-Erziehung genannt, weil nur auf einem Schenkel ein halber Bogen erzogen wird. Sind nun 2 — 3 oder 4 Reben, welche man am zweckmäßigsten Satze nennen sollte, beysammen, so sind dieß Modificationen einer und derselben Erziehung, die man mit 2, 3 — 4 sätzig bezeichnen kann. (siehe Fig. 25 — 26).

§. 390. Die Behandlung im zweyten Jahre ist sehr einfach. Es wird nämlich an den jungen Reben gar nichts geschnitten, man läßt sie ungehindert wachsen wie sie wollen, weil keine Kopf-Erziehung statt findet; das Rott wird aber dabey gebaut, wie ein tragbarer Weinberg.

§. 391. Im dritten Frühjahr wird alles wieder weggeschnitten, so daß nur etwa zwey Augen über dem alten Satze stehen bleiben. Den Sommer über durchgeht man einigemal den Weinberg, und zwickt, oder haut die Triebe in der Höhe von 1½ Fuß ab.

§. 392. Im vierten Frühjahr wird geknötet d. h. die unterste, oder tiefste Rebe wird auf drey Augen angeschnitten, und das Uebrige alles abgeworfen. In der Wingertssprache heißt dieß „der Schenkel wird auf einen Stift von drey Augen herabgesetzt." — Nun werden Pfähle beygestellt, und die jetzt kräftig heranwachsende Reben den Sommer über angeheftet.

§. 393. Im fünften Frühjahr wird die beste der getriebenen Ruthen gewählt, und zur Bogrebe angeschnitten, alles übrige wird rein weggeschnitten, so daß kein Zapfen oder Stift beygesetzt bleibt; solche Zapfen werden erst später angeschnitten, wenn der Stock zu hoch in die Höhe kommt, und verjüngt werden muß. In der ersten Zeit, wo die Bogrebe noch nieder genug ist, wäre es überflüssig, und würde dem Bogen nur zu viele Nahrung entziehen. Sollte aber in diesem Jahre einer der Sätz-Schenkeln keine kräftige Bogrebe getrieben haben, so wird er nochmal auf einen

Stift von drey Augen abgesetzt, worauf dann fürs künftige Jahr gewiß eine kräftige Bogrebe erhalten wird. (Die Beschreibung eines Stockes siehe Fig.

§. 394. In den folgenden Jahren wird diese Behandlung der Art fortgesetzt, daß an jedem Satz immer nur ein Schenkel und eine Bogrebe von 10 — 12 Augen angeschnitten wird, Stifte werden noch keine gezogen, so lange nicht der Schenkel 1½ bis 2 Fuß hoch ist, wo er dann verjüngt werden muß, indem man so tief unten wie möglich bey dem Ausbrechen eine oder zwey Ruthen am Schenkel stehen läßt und nicht wegbricht, welche man nach ein oder zwey Jahren zu einer kräftigen Bogrebe anziehen kann, worauf der obere Theil des Schenkels dicht an der neuen Rebe abgeworfen wird, wodurch der Stock wieder verjüngt wird. Wenn die Bögen zugeschnitten sind, so werden die Pfähle einen halben Fuß vom Stocke entfernt gesteckt, dann die Bogrebe aber zuerst mit einer Weide an den Pfahl gebunden, darauf nimmt man den übrigen Theil der Bogrebe, und bindet ihn in einem halben Bogen mit der Spitze an den Pfahl an. Da im Winter die Pfähle nicht ausgezogen werden, so werden sie im Frühjahr nur umgesteckt, d. h. solche Pfähle, die nach dem neuen Schnitte des Stockes nicht auf der rechten Stelle stehen, werden nun an den gehörigen Platz gesteckt, jedoch immer so viel möglich gerade Linien beybehalten.

Das Binden der Reben geschieht allenthalben mit Weiden.

§. 395. Das Schneiden der Weinberge wird sobald wie möglich im Frühlinge vorgenommen.

§. 396. Die Sommerbehandlung ist folgende: vor dem Blühen werden alle Triebe, die aus den alten Schenkeln hervorkommen, rein weggebrochen; an der Bogrebe werden 2 bis 3 Ruthen, welche für das künftige Jahr zu Bogreben bestimmt sind, stehen gelassen, und an den Pfahl geheftet, die übrigen Triebe, die gewöhnlich Scheine, oder Saamen haben, werden bis auf das zweyte Blatt über dem Scheine mit dem Nagel abgezwickt. Nach dem Blühen werden die jungen Triebe nochmal geheftet, d. h. an den Pfahl

mit Stroh angebunden, das übrige nochmal abgestutzt. Um Jakobi werden die grünen Ruthen, so weit sie über den Pfahl reichen, abgeschnitten, nochmal mit Stroh geheftet, und dabey die Geitzen — die Achseltriebe — weggebrochen.

§. 398. Die Beholzung der Weinberge ist in der Nähe des Rheines mit Tannenholz-Pfählen, gegen Kreutznach hin größtentheils mit Eichenholz-Pfählen, welche erstere 7 Fuß, und letztere 6½ Fuß lang sind. Von ersteren kostet das Hundert im Mittelpreiße 1 fl. 30 kr., von letzteren das Hundert 2 fl. 30 kr.

§. 399. Zu einem Viertel-Morgen à 40 Ruthen für einen zweisätzigen *) Weinberg braucht man 1100 bis 1200 Pfähle, für einen dreisätzigen 1600 Pfähle.

§. 400. Der Holzaufwand für einen zweisätzigen Weinberg von 40 Ruthen mit Tannenholz, beträgt also mit den Nebenkosten 18 — 20 fl., mit Eichenholz 30 — 36 fl., für einen dreysätzigen mit Tannenholz 24 fl., mit Eichenholz 40 — 42 fl.

§. 401. Die Traubenlese wird hier mit einemmale vorgenommen.

§. 402. Das Quetschen der Trauben geschieht hier auf manchfache Art, theils werden sie mit Mosterkolben in den Tragbütten zerstoßen, theils werden sie in Tretzüber zertreten (was im dritten Hefte näher angegeben werden wird), theils in Mühlen gemahlen (siehe Karlebach §. 28).

§. 403. Das Pressen geschieht hauptsächlich mit einschraubigen Keltern (siehe erstes Heft), auch mit zweyschraubigen Keltern (siehe Worms §. 97), wobey die weißen Trauben in den ersten zwey Tagen schon, die rothen aber nach 6 — 8 Tagen erst gekeltert werden, letztere werden nach dem Quetschen durch Siebe abgerappt, und die Kämme weggeworfen, oder besonders ausgepreßt zu einem Haustrunke.

§. 404. Das Vergähren des Mostes wird gewöhnlich

*) Zweyschenklichen.

in Fässern vorgenommen, deren Spuntloch leicht mit einem Schiefer, oder Ziegelstücke bedeckt wird. Die Röhren-Vergährung hat man auch schon öfter angewandt, allein kein sonderlicher Erfolg lohnte die Mühe, und man ist wieder zu der einfachen Methode zurückgegangen. Mehrere sind indessen doch diesem Verfahren bis jetzt treu geblieben.

§. 405. Die Bodenbearbeitung wird gewöhnlich dreymal des Jahres vorgenommen, das Erstemal wird im Mai mit dem Karste etwa 6 Zolle tief gehackt, wobey die Erde vom Stocke weg, gegen die Mitte der Gasse gezogen wird. Das Zweitemal wird gerührt; es wird nämlich mit dem Karste nach dem Blühen, wenn geheftet ist, die Erde gegen den Stock hin ausgeebnet. Fleißige Weingärtner arbeiten Anfangs September den Boden noch etwas durch, um das Unkraut zu vertilgen, von den wenigsten geschieht es aber. Das Drittemal wird zugezogen oder zugebaut; d. h. gleich nach dem Herbste, wie es trocknes Wetter ist, wird die Erde von der Mitte der Gasse gegen die Stöcke gezogen, wodurch diese etwa zwey Hand hoch Erde als Schutzmittel gegen den Winterfrost erhalten. Durch die wellenförmige Oberfläche wird auch der Boden empfänglicher für die Aufnahme der Winterfeuchtigkeit.

§. 406. Das Düngen geschieht in einzelnen Gräben ganz nahe an den Stöcken und zwar durchschnittlich alle drey Jahre mit dem gewöhnlichen Rindviehdünger. Versuche mit Lumpen haben herrlichen Erfolg gegeben, sind aber nicht fortgesetzt worden, weil sie schwer zu erhalten sind. Mit Rasen wird nie gedüngt, wahrscheinlich weil allenthalben schwerer Boden ist, wo der Rasen weniger taugt als in leichten Böden.

§. 407. Junge Weinberge werden gewöhnlich im dritten Jahre gedüngt, und zwar ebenfalls in einzelnen Gruben.

§. 408. Das Alter der Weinberge wird zu 30 — 40 Jahren angenommen.

409 §. Der Ertrag eines Morgens Weinberg à

140 Ruthen ist in guten Jahrgängen zu 4 — 5 Stück anzunehmen, das Stück zu 7½ Ohm rheinisch gerechnet.

§. 410. Die jährlichen Baukosten eines Morgen Weinbergs betragen 15 — 18 fl., worunter alle genannten Arbeiten begriffen sind, außer das Dünger-Unterbringen u. dgl.

Bingen,

§. 411. das am Ausflusse der Nahe in den Rhein liegt, hat bedeutenden Weinbau, der in zwey entgegengesetzten Expositionen betrieben wird. Der Rochusberg, worauf die berühmte Rochuskapelle liegt, schiebt sich nämlich bis an Bingen vor, und bildet eine nördliche, und eine süd-westliche Exposition, welche letztere der Scharlachberg genannt wird.

§. 412. Das Ganze ist ein Thonschiefergebilde, das gleichsam durch die Nahe, von dem mächtigen Thonschiefer-Lager, das sich von hier bis zur Mosel erstreckt, abgerissen und getrennt ist. Auffallend steht auf der nördlichen Seite, Rüdesheim gegenüber, eine ziemlich mächtige Masse von Hornstein oder Quarzfels zu Tage, der wegen seiner Mächtigkeit, was im Thonschiefergebilde nicht oft vorkommt, dem Mineralogen besonders interessant ist. Es sind förmliche Steinbrüche da angelegt, und das Material wird zum Chausséebau benutzt.

§. 413. Der Fuß dieser nördlichen Bergseite, der eine ziemliche Ausdehnung hat, und das linke Rheinufer bis nach Bingen bildet, wird der Mainzer Weg genannt, und hat eine Durchschnitts-Abdachung von 10 Grad. Dieß ist eine bedeutende Weinlage, die wohl das Drittel der Weinberge von Bingen enthalten mag. Ihrer nördlichen Lage zufolge muß sie sehr geringen Wein liefern, zumal da auch der Rebsatz fast aus lauter Kleinbergern und etwas Oestreichern besteht, die hier ein besonders üppiges Wachsthum zeigen. Ich muß gestehen, daß ich, obschon mir doch so

manche Rebenpflanzung schon zu Gesichte kam, noch nirgends ein so kräftiges und üppiges Wachsthum sah als hier. Ich traf Weinberge, die in ihrem kräftigsten Alter doch fast durchgehends Daumensdicke Reben getrieben hatten, und die auf 6 — 7 Fuß Höhe abgeschnitten waren; bey solch üppiger Vegetation kann nie, wenn auch die Exposition noch so günstig wäre, ein besonderes Produkt gewonnen werden, um so mehr, da diese Weinlage noch nördlich ist.

§. 414. Es ist indessen eine längst bekannte Sache, daß gewöhnlich auf den nördlichen Expositionen der Holzwuchs viel kräftiger als auf den südlichen ist, indem hier die vermehrte Feuchtigkeit denselben begünstigt, eben so ist es gar oft der Fall, daß auf den nördlichen Expositionen größere Traubenfülle ist, als auf den südlicheren, was aber größtentheils daher rührt, daß die nördlichen Lagen später blühen, wenn das gewöhnlich um diese Zeit einfallende Regenwasser und die Nebel zu Ende sind, die gar oft so störend auf die Fruchtbildung einwirken.

§. 415. Gegen das Städtchen Bingen hin, wo die Weinlage sich mehr gegen Westen zukehrt, wo auch schon bedeutend besserer Wein wächst, wird die Abdachung stärker, und steigt sogar von 20 bis gegen 30 Grade, so daß die Mauern und Terrassen immer zunehmen; sie heißt der Klapp. An diesen süd-westlich lehnt sich die Eisel an, welche schon mehr der Nahe zugekehrt ist, und immer stärker ansteigt. Nun drückt sich der Berg ganz dicht an die Nahe; schroffe Felspartien thürmen sich mächtig über einander, und bilden gleichsam eine natürliche Gränzscheide, die den hier beginnenden berühmten Scharlachberg von den obengenannten Weinlagen trennt.

§. 416. Dieser Scharlachberg, etwa 250 Fuß hoch, mit Reben bepflanzt, der das edelste Produkt an der ganzen Nahe liefert, hat eine süd-westliche Exposition, und an der eben berührten äußersten Gränze der Felswand eine Abdachung von 36 Graden (der Berg zieht sich bis gegen Büdesheim, eine halbe Stunde von Bingen). Von hier aus wird derselbe aber immer niederer und flacher, so daß

er am Ende nur noch ein Viertel seiner ersten Höhe, und eine Abdachung unter 10 Grade hat.

Die beste Weinlage des Scharlachberges ist die, wo ein röthlicher Thonschiefer vorherrscht, wo die stärkste Abdachung ist, die sich in eine Menge Terassen theilt, und eine muldenförmige Einbiegung hat, die vor allen Winden geschützt ist. Die vorhin erwähnte Felsenwand bildet hier besonders eine Schutzmauer, welche den Nordwind, der aus dem unteren Rheinthale von Aßmannhausen herkommt, und der den im dritten Hefte näher beschriebenen Wisper Nebel in das Nahethal führt, abhält.

§. 417. Der Rebsatz ist am Scharlachberge größtentheils die Orleans-Traube; eine Nachahmung des Rüdesheimer Berges, wo diese Rebsorte ebenfalls die vorherrschende ist. In neuerer Zeit wird aber größtentheils Rießling angelegt, auch selbst noch mancher Kleinbergerstock dazwischen. In dem Klapp und der Eisel dominirt dagegen die Kleinbergrebe, die in guten Expositionen öfter durch den Rießling verdrängt, oder auch blos gemengt wird. Zu bemerken ist noch, daß am Scharlachberge die Weinberge nicht nach der Morgenzahl, sondern nur nach der Ruthenzahl verkauft werden, wahrscheinlich deßhalb, weil die Weinberge in viele theils abgerissene, theils zusammenhängende Terrassen getheilt sind, wo der Verkauf nach Ruthen passender ist. In bester Lage wird die Ruthe mit 33 bis 44 fl. verkauft.

§. 418. Der Preis eines guten Stück Scharlachberger Weines ist durchschnittlich 5 bis 600 fl. Wie sehr im allgemeinen in dieser Gegend, besonders aber in dem naheliegenden Rheingaue, die Weinpreiße seit einem halben Jahrhunderte zugenommen haben, mag folgender Fall beweisen. Ein gewisser Gollai von Büdesheim bey Bingen verkaufte vor etwa 60 Jahren an ein Frankfurter Haus 10 Stücke Wein, worunter einige Stücke Scharlachberger waren, um 1000 fl. Dieser Verkauf wurde damals als Wunder ausgeschrieen, während der jetzige laufende Preiß das 3 und 4fache ist.

§. 419. Auf dem linken Naheufer liegt ebenfalls noch eine be-

deutende Masse von Weinbergen, die aber vermöge ihrer östlichen und nordöstlichen Expositionen ebenfalls zu den geringeren gehören, weßhalb ich ihre nähere Bezeichnung übergehen will.

§. 420. Ich muß hier eine Erziehung besonders näher bezeichnen, die außer Bingen nicht mehr anzutreffen ist, und viel Eigenthümliches an sich trägt*). Sie gehört in die Abtheilung der einschenklichen Halbbogen-Erziehung, die vom Petersberge bey Odenheim an, und im ganzen Ingelheimer Grunde bis nach Kreutznach und Sobernheim sich ausdehnt. Sie unterscheidet sich wesentlich davon in der ersten Anlage, unwesentlich aber in der späteren Behandlung, indem sie zwar Reihen bildet, allein keine so offene Reihen und Gänge wie in den oben bezeichneten Gegenden.

§. 421. Bey der Anlage eines solchen Weinberges wird der Boden 2 Fuß tief gerottet, dann wird die Fläche in Quadrate von 5 Fuß abgezeilt und jeder Punkt mit einem Pfählchen bezeichnet (siehe Fig. 33 a a a). Nun wird von diesem Punkte an auf vier Ecken, die wieder ein kleines Quadrat von einem Fuß Durchmesser bilden, ein Punct angegeben b b b b. An diesem wird mit dem im dritten Hefte näher beschriebenen Setzeisen ein Loch in den Boden gestoßen, und eine zwei Fuß lange blinde Rebe eingesteckt, dann mit dem Eisen neben der Rebe nochmal ein Loch eingestoßen, wodurch sich das erste, worin die Rebe ist, schließt. Die übrige Behandlung ist der im Ingelheimer Grund schon angegebenen gleich, so daß die einschenkliche Halbbogen-Erziehung hervorgebracht wird. Bey der Beholzung tritt aber wieder die Abänderung ein, daß die Pfähle 6 Zolle von jedem Stocke ins Quadrat gesteckt werden, wie c c c c andeutet, wodurch sich zwey Gas-

*) Metzger hat in seinem rheinischen Weinbaue dieselbe die Nahe-Erziehung genannt, allein dieß ist ein fälschlich bezeichnender Name, indem man sie an dem ganzen Naheflusß außer Bingen nirgends mehr antrifft, selbst hier ist sie weniger auf der Seite der Nahe als vielmehr auf der Seite gegen den Rhein, wo die meisten Kleinberger erzogen werden, zu finden.

sen bilden, wovon die eine 3 Fuß, und die andere 2 Fuß Weite haben. Die Gasse von 3 Fuß ist zum Gehen und Arbeiten bestimmt, die von 2 Fuß aber bleibt unbetreten, was auch nicht wohl seyn kann, da hier die Stöcke nur einen Fuß in Boden von einander entfernt sind. Die Bögen werden dabei immer nach außen gebogen, von ihrem Standpunkte an gerechnet. Nach dieser Erziehung bilden sich für das üppige Wachsthum zu schmale Gassen, wo Luft und Sonne zu schwach einwirken können, daher man auch das Fehlerhafte dieser Erziehung allmählich erkennet, sie in neuerer Zeit verläßt, und zu der Rheingauer Erziehung (niedere Halbbogen-Erziehung) übergeht, bey welcher die Gassen weiter und offener sind. Die neueren Anlagen, wo besonders Rießling genommen werden, behandelt man jetzt alle nach letzterer Erziehung.

Kreutznach.

§. 422. Dieß ist ein sehr interessanter Punkt für die Weincultur. Zwar hat dessen Umgebung nicht besonders günstige Expositionen, die den vortheilhaftesten Einfluß auf die Erzeugung eines guten Produktes ausüben, allein die Intelligenz der Weinbergs-Eigenthümer, von welchen sehr viele der wohlhabenden und gebildeten Klasse angehören, ersetzt einigermaßen das, was ihnen die Natur versagt, durch sachgemäße Behandlung des Weinstockes und dessen Erzeugniß *).

§. 423. Daß van Recum, aus dessen Schriften man den rationellen Oenologen erkennt, durch seine bedeutenden Anlagen am Schloß- und Kautzenberge, die mit vieler Umsicht ausgeführt worden, und ganz vorzügliche Weine lieferten, sehr viel zur Gründung eines besseren Sinnes in diesem Culturzweige beytrug, ist nicht zu

*) van Recum sagt in seinen Mittheilungen über den Weinbau ganz richtig: Sonne und Boden haben sich nicht verändert, aber die Behandlungsweise.

verkennen, denn das Beispiel, das dieser Beamte seiner Umgebung gab, hat besonders bey der gebildeten Klasse vielen Anklang gefunden, und mußte natürlich auch auf die geringere Klasse übergehen. Nicht minder mag die Nähe des Rheingaues, wo die Weinbereitung auf einer so hohen Stufe steht, vortheilhaft auf den Sinn der Bewohner Kreuznachs eingewirkt haben.

§. 424. Einen Beweis, welche Aufmerksamkeit dem hiesigen Weinbaue geschenkt wird, liefert die umfassende Anstalt zum Räuchern, welche zum Schutze gegen die Frühlingsfröste eingerichtet ist. Ihre Anwendung steht unter der Leitung des zeitlichen Oberbürgermeisters, und eines Ausschusses von Weinbergs-Eigenthümern, etwa dreisig an der Zahl, von welchen jeder einen besondern Distrikt in Aufsicht hat. Behufs dieser Anstalt sind nicht allein Rauchhäuschen gebaut, sondern es werden auch an gewissen bestimmten Stellen offene Rauchfeuer gemacht. Diese Rauchhäuschen haben die Form eines abgestumpften Kegels, sind rund gemauert, haben zwischen 3 — 4 Fuß im Durchmesser, und sind 4 — 5 Fuß hoch. Die obere Decke ist gewöhnlich ein runder Stein wie ein Mühlstein mit einem Loche von 6 — 8 Zoll Durchmesser, das man nach Bedürfniß schließt und öffnet. Jedes der Häuschen hat zwey Oeffnungen an den Seiten von etwa einem Fuß im Quadrat. Die eine Oeffnung, die nicht weit vom Boden ist, und zur Aufnahme der Luft bestimmt ist, steht immer gegen Norden, weil bey eintretender Kälte gewöhnlich Nordwind vorherrscht. Die andere Oeffnung ist immer gegen Süden gerichtet, steht etwa einen Fuß höher als die nördliche, und ist bestimmt, den Rauch gegen den Weinberg auszustoßen. Die Häuschen sind nämlich fast alle in einer Entfernung von etwa 200 Schritten von einander auf der nördlichen Seite der Weinberge, und umgeben die ganze Weinlage in einer fortlaufenden Kette.

§. 425. Da ich bey dem Besuche Kreuznachs abgehalten wurde, wie gewöhnlich meine speziellen Aufnahmen selbst zu machen, so ersuchte ich den dortigen Herrn Oberbürgermeister

Buß, das mir Fehlende zu ergänzen, indem ich ihm die in der Vorrede angeführten Fragen über den Weinbau übergab. Dieser Herr hatte gegen mich, als einem ihm früher Unbekannten, die Gefälligkeit, seine ihm sonst so sparsam zugetheilten Freistunden der Beantwortung dieser Fragen zu widmen. Da diese mit so vieler Umsicht und Sachkenntniß abgefaßt ist, woraus man die Intelligenz dieses verehrungswürdigen Stadtvorstandes entnehmen kann, so würde ich ein Unrecht begangen haben, diese Leistung durch eine andere Feder zu verstümmeln. Aus dieser Berücksichtigung, und aus Hochachtung gegen den Verfasser habe ich denselben hier redend wieder gegeben, und nur einige Notizen selbst beygefügt. (Man lese hier unten sein eigenes Urtheil über die Herausgabe dieses Werkes.*)

§. 426. Der Verfasser sagt nach der Folgenreihe der gegebenen Fragen also: Der ganze Kreis Kreutznach ist ein Gebirge jüngerer Formation, also Flößgebirge; die vorherrschende Unterlage ist Sandstein, und zwar meistens bunter Sandstein; an einigen Stellen Porphyr. Die aufgelagerten Erdschichten sind theils Thon, bald mit grobem Kies, bald ohne Kies, abgerundete Trümmer der nahe gelegenen Berge, aber mehr oder minder mit feinem Quarz vermischt, theils ein Konglomerat von Grauwacken, Thonschiefer, Quarzsand und Glimmer**).

*) In keiner Sache mag das Generalisiren gefährlicher seyn, als im Weinbau, denn es hängt gar zu viel von Boden-Beschaffenheit, Lage und Trauben-Sorte ab. Darum kann es wohl nichts Verdienstlicheres geben, als eine Zusammenstellung dessen, was in den verschiedenen weinbauenden Gegenden wirklich vorhanden ist, des Verfahrens und der Verhältnisse, wie sie wirklich bestehen, und der Resultate die daraus hervorgehen. Daraus kann sich jeder am leichtesten das, was ihm dient, auswählen, und die Erfahrung steht seinem Versuche immer zur Seite. Aber etwas Verkehrtes ist es, wie dies von einzelnen Schriftstellern geschehen, das, was in einer Gegend unter gegebenen Verhältnissen sich als brauchbar, oder nützlich erwiesen, eben darum allgemein empfehlen oder gar einführen wollen.

**) Eine sehr gehaltreiche geognostische Beschreibung des Kreises Kreutznach von dem Berg-Eleven Burkart findet sich in dem Verordnungs-Blatte des Kreises Kreutznach, Jahrgang 1822. Seite 144—160.

§. 427. Ein Feld, das gerottet werden soll, heißt bey uns eine Wust, (Wüstfeld). Sie muß wenigstens 5 Jahre mit Klee gelegen haben. Häufig bleiben sie aber länger ruhen. Einige Versuche, gleich nach dem Aushauen des alten Weinberges wieder anzurotten, haben kein günstiges Resultat geliefert, und finden keine Nachahmer mehr*), auch verwendet man Halmfrüchte zum Besaamen der Rottfelder, seltner als Klee, welcher die beste und kräftigste Grasnarbe liefert.

§. 428. Vor dem Rotten wird das Feld in diejenige Lage gebracht, welche der Weinberg erhalten soll. War das Wustfeld früher Weinberg, so ist die Arbeit einfach, und besteht gewöhnlich nur darin, daß der früher abgebaute Grund wieder in die Höhe geschafft wird; war das Wustfeld noch nicht mit Reben bepflanzt, und hat große Unebenheiten, so werden diese zuvor ausgeglichen. Zuweilen geschieht dies beim Rotten durch Verwerfen der Erde; zuweilen wird die Erde von den zu hohen Punkten abgenommen und an die tiefern Stellen gebracht. Um hiebey keine doppelte Arbeit zu machen, wird die Höhe mit Gräben, welche den Rottgraben durchkreuzen, durchschnitten, und nachher beim Rotten die Lücken durch Verwerfen der Erde ausgeglichen.

§. 429. Die Tiefe der Rottgräben beträgt 2¼ bis 3 Fuß. Es wird dabey auf den Boden Rücksicht genommen. 2½ Fuß ist das gewöhnliche Maaß; einige wollen aber 3 Fuß ja selbst 3½ Fuß für zuträglicher halten, welche Meinung ich auch und zwar aus Erfahrung theile. Wenn das Rottfeld fertig ist, werden die hin und wieder sich zeigenden Vertiefungen durch Erde, welche an einigen Punkten zur Reserve angehäuft wird, ausgeglichen. Sehr häufig bilden sich solche Vertiefungen den Winter hindurch, wenn entwe-

*) van Rekums Methode, die er in einer besonderen Abhandlung: „Ist es nöthig, die Weinberge nach dem Aushauen ruhen zu lassen" ꝛc. bekannt machte, hat demnach keinen Nachhall gefunden. Br.

der Wacken*) an einzelnen Stellen versenkt werden, oder wenn die Beschaffenheit des Bodens sehr verschieden ist.

§. 430. Die Wacken werden in der Regel im Rottfelde selbst auf 4 Fuß tief versenkt, auch häufig zu künstlichen Dohlen zur Ableitung des Wassers verwendet.

§. 431. Die Rottarbeiten fangen in der Regel im halben Dezember an, und werden, wenn die Witterung es erlaubt, bis zu Ende März fortgesetzt.

§. 432. Zum Setzen der Reben bedient man sich ganz gewöhnlicher Setzeisen oder Setzhölzer**), die Handhebe ist von Holz; der Stößer von Eisen, oder von Holz mit Eisen beschlagen. Diejenigen, deren ich mich in einem aus Steingerölle bestehenden Boden bediente, hatten oben einen Durchmesser von zwey Zoll. Oft wird auch ein einfaches Stoßeisen gebraucht.

§. 433. Mit dem Setzen beginnt man gewöhnlich im halben April; auch 8 Tage früher oder später, wenn die Witterung dies fordert. Man setzt nicht gerne bei trockner rauher Luft, sondern wartet gerne milde, selbst feuchte Witterung ab.

§. 434. In der Regel wird mit Blindholz gesetzt; selten werden Wurzelreben gebraucht; indessen sind in jüngerer Zeit einige Versuche damit gemacht worden, und scheinen günstig ausgefallen zu seyn. Ob diese Methode Nachahmung finden werde, muß abgewartet werden. Vom Hergebrachten geht man nicht gerne ab. Hier werden keine Wurzelreben gewonnen, sondern es werden diese aus anderen Pflanzungen (Babo von Weinheim, Ortlieb Baumann von Bollweilen in Elsaß) genommen; das sind aber wie gesagt nur einzelne Fälle***). Dagegen ereignet es sich öfter, daß im 2. und noch im 3. Jahre die Lücken eines Rottfeldes mit

*) Trümmer verschiedener Steine. Br.

**) Die Zeichnungen sind im dritten Hefte gegeben.

***) Diese Bezugsorte sind freilich zu entfernt, daher zu kostspielig. Könnten sich denn diejenigen, welche Weinberge anlegen wollen, dieselben nicht selbst ziehen, dieß ist ja eine so leichte Sache. Br.

Wurzelreben ausgebessert werden. Diese werden dann aus jung angelegten Rottfeldern genommen, wo die dritte Rebe, welche sich an jedem Stocke befindet, weggenommen wird. An der Blindrebe liebt man den untern Knoten, mit welchem sie auf der Mutterrebe angewachsen war, und verlangt deshalb, daß die Blindrebe, von der Mutterrebe abgerissen, nicht abgeschnitten werden soll. Indessen wird auch sehr häufig Holz ohne diesen Knoten oder Wulst zu Setzen verwendet. Ja man hat durch Versuche sich überzeugt, daß Blindholz ohne Knoten eben so gut wächst und eben so tragbar ist, als Holz mit Knoten, und selbst behauptet man, die Blindrebe, welche aus der obern Hälfte einer Rebe zugeschnitten werden, sey eben so tragbar und kräftig, wie jene aus der untern Hälfte. Gemachte Versuche haben zu dieser Ueberzeugung geführt. Dennoch zieht man allgemein die untere Hälfte und im Allgemeinen wohl mit Recht vor, weil die 10 — 12 untersten Augen die tragbarsten und kräftigsten sind, und mir scheint es, daß, weil der Knoten am Ende der Rebe für die untere Hälfte zeugt, man aus diesem Grunde auf den Knoten Werth legt. Doch habe ich auch gefunden, daß die Wurzeln an den Knoten der Reben sich schneller bilden, als an dem glatten Zwischenholze.

§. 435. Die Blindreben werden nach der Tiefe des Rottgrabens geschnitten, denn man behauptet, die Rebe müßte aufsitzen, d. h. auf der festen Sohle ruhen. Diese Meinung leidet wieder große Modificationen, hat aber je nach der Beschaffenheit des Bodens viel für sich, besonders bei schwerem Boden, der sich ungerne anschließt, und ungleich setzt, so daß die Blindrebe mit dem untern Theile oft frey und ungeschlossen in der Erde schwebt*).

§. 436. Man schneidet die Blindreben auf 9, 10 — 12 Augen, 2 Fuß ungefähr lang; wo tiefer gerottet wird $2\frac{1}{2}$ Fuß und mitunter noch länger. Namentlich ist dies in Felsen geschehen, um der Rebe den nöthigen Raum zum Anwurzeln, und die nöthige Feuchtig-

*) Hierüber habe ich mich im dritten Hefte sehr umständlich ausgesprochen, und zwar als Gegner dieser Pflanzmethode. Br.

keit zu sichern. Sie werden in den Monaten Februar und März zugeschnitten, dann die erste Zeit an einem schattenreichen, nicht zu trocknen und kühlen Orte aufbewahrt, und einige Zeit vor dem Setzen ins Wasser gestellt. Man wählt hiezu gerne fließendes Wasser. Beim Setzen auf dem Rottfelde werden sie durch Zudecken mit einem nassen Tuche gegen das Austrocknen geschützt. Das Eingraben der Reben in Erde geschieht seltener und man hält es nicht für sehr gut. Ueberhaupt wird dafür gesorgt, daß die Reben frisch bleiben, ohne zu treiben, und die Augen zu entwickeln, weil diese beym Setzen leicht abgestoßen werden.

§. 437. Sobald gesetzt werden soll, wird zuvorderst das Feld abgeschnürt, oder eingetheilt. Es werden die Wege abgesteckt, und dann die einzelnen Zeilen mit Punkten oder Stäbchen bezeichnet. Oder man macht sich zwey Stäbe, welche die Entfernung der Zeilen andeuten, und läßt, indem sie oben und unten zugleich angelegt werden, hiedurch die Punkte für die Zeilen bestimmen. Die Zeilen laufen immer mit dem Abhange des Berges; gewöhnlich mit diesem parallel; indessen ist man bei neuerer Anlage davon abgegangen, und hat eine mehr oder minder geneigte Linie gewählt, um die Zeilen der Mittagssonne zu eröffnen. Ein Versuch die Zeilen gegen den Ost- und Westpunkt zur Tag und Nachtgleiche zu öffnen, hat noch keine Nachahmung gefunden*). Auf der Ebene richtet man sich mit den Zeilen nach dem Felde, weniger nach der Weltgegend, obgleich man, wenn man kann, auch die Linie von Norden nach Süden jeder andern vorzieht. Die Spittel oder Stückzeilen, wer-

*) Dieß ist eine Idee der Verehrer der Morgen-Sonne für die Weinberge, die aber damit auf Irrwegen sind. Kein rationeller Weinbauer wird sich dazu verstehen; durch diese verkehrte Abzeilung bewirkt man gerade das Gegentheil, was man beabsichtigt. Denn im Spätjahr, wenn die Sonne nieder steht, wirft ein Stock immer dem andern Schatten zu. Gerade diese Spätjahrs-Sonne muß man zu gewinnen suchen, wenn die Trauben reif werden sollen. Im Sommer, wo die Trauben nur zu wachsen haben und die Sonne hoch steht, ist es gleichgültig, wie die Weinberge abgezeilt sind. Im Spätjahr verhält sichs anders. Br.

den oft in der Mitte, in Form eines Herzens, wie man es hier nennt, oder an die Wege gelegt.

§. 438. Beim Setzen gebraucht man zwey Schnüre, welche die Länge der Zeilen haben. In diesen Schnüren sind Läppchen von verschiedenen Farben eingenäht, wodurch die Punkte bezeichnet werden, auf welche die Reben, eigentlich der Mittelpunkt der Reben, zu stehen kömmt; die Entfernung beträgt gewöhnlich 3½ Fuß von Stock zu Stock, auch 4 Fuß. Wird nicht stockweise, sondern rebweise gesetzt, wie dies jetzt mehr Nachahmung findet, so sind die Läppchen 2 Fuß, in einem Weinberge 2½ Fuß von einander entfernt.

§. 439. Setzt man nun stockweise, so werden an der Stelle, welche das Läppchen als den Mittelpunkt bezeichnet, (in der Regel) 3 Löcher, eins etwa 8″ von einander entfernt, gemacht, und in jedes derselben eine Blindrebe ganz senkrecht eingesetzt, und zwar so, daß man beym Aufstoßen fühlt, daß die Rebe auf fester Sohle sitzt.

§. 440. Wird rebweise gesetzt, so wird an jeder durch das Läppchen bezeichnete Stelle eine Rebe und nahe dabey eine zweite, ebenfalls ganz senkrecht, in das vom Stoßeisen gebildete Loch gesetzt. Diese zweite, so wie beim Stockweisesetzen die dritte Rebe, sind Reserve-Reben, welche im dritten Jahre, wenn die Hauptreben angewachsen sind, herausgenommen und als Wurzelreben zur Ergänzung und Verbesserung größerer Lücken verwendet werden, wie ich oben bei den Wurzelreben schon gesagt habe. Sind alle Reben gewachsen, so nimmt man von der dritten oder zweiten die schwächeren heraus; sind nur zwey oder eine gewachsen, so wird keine herausgenommen, und man sucht bey der Zucht des Stockes so viel als möglich den Mittelpunkt wieder zu gewinnen.

§. 441. Bey allen an Bergabhängen gelegenen Weinbergen hat das Setzen mit einer Rebe den großen Vortheil, daß man in

den folgenden Jahren die Bogreben alle ohne Ausnahme gegen den Berg biegen kann, wodurch die Trauben näher an den Boden gebracht, und die Stöcke von dem Verziehen oder „Verlaufen," wie man es hier nennt, geschützt werden.

§. 442. Meiner Erfahrung nach ist die Ausbeute, wenn man rebweise setzt, eben so groß, wie jene, wenn man stockweise setzt.

§. 443. Ich habe oben gesagt, daß die Länge der Reben sich nach dem Rottgraben richtet.

§. 444. Beim Setzen muß das obere Auge der Rebe über der Bodenfläche hervorsehen; aber auch nichts mehr.

§. 445. Die Blindrebe ist in der Regel am obern Ende ganz in horizontaler Fläche zugeschnitten, was ich indessen nicht für gut halte; der Rehefußschnitt scheint mir vorzuziehen. Ober dem letzten Auge findet sich höchstens ein halber Zoll Holz. Dieser halbe Zoll mit dem letzten Auge steht über der Erde, und wird, wenn die Rebe sitzt, durch ein mit den Händen zusammengescharrtes Häufchen Erde ganz leicht zugedeckt, um das Austrocknen zu verhüten.

§. 446. Zum Setzen gebraucht man, wenn die Erde schwer, d. h. thonreich ist, etwas groben Bachsand, den man an die Rebe in das Loch laufen läßt, um sowohl den Schluß der Rebe, als das Anwachsen zu befördern. Wo das Erdreich locker und fügsam ist, gebraucht man kein Hülfsmittel. Ein Versuch, den Reben etwas Knochenmehl mit lockerer Erde vermischt zuzusetzen, hat keine Nachahmung gefunden, indessen sind die so gesetzten Reben freudig und kräftig gewachsen. Dazu mag aber auch der Umstand beigetragen haben, daß sie angegossen wurden, welches hier nur in seltenen Fällen und bei großer Trockenheit geschieht.

§. 447. Was nun die Entfernung angeht, so werden die Reben, wie vorhin gesagt, stockweise in einer Entfernung von 3 — 4 Fuß ins Quadrat, und rebweise von 2 zu 2½ Fuß, die Zeilen aber 4 bis 4½ Fuß von einander gesetzt, und man gebraucht zu einem Viertel Felde von 40 Quad.-Ruthen 700 Stöcke zu drey Reben, also 2100 Blindreben, demnach 14½ Quadratfuß zu einem Stocke, mithin 3⅘,

von Stock zu Stock und 4′ von Zeile zu Zeile (das ist die Regel). Von diesen 2100 Reben bleiben aber in drey Jahren nur 1400 stehen. Setzt man rebweise, so gebraucht man zu einem Viertel entweder 2560 Blindholz inclus. der Reserve oder Doppelreben, so daß im dritten Jahre um die Hälfte oder 1280 stehen bleiben, und dann hat jede Rebe 8 Quadratfuß; oder um 2048 Blindholz, von welcher im dritten Jahre die Hälfte wegfällt, so daß nur 1024 stehen bleiben, von welcher jede 10 Quadratfuß Flächen erhalten hat. Dieses letzte Verhältniß habe ich selbst angewendet, und bin sehr damit zufrieden, da die Stöcke ungemein kräftig werden und reichlich tragen, weil sie reichlich Nahrung, Sonne, Luft und Licht erhalten.

§. 448. Einen andern Versuch um eine Rebe auf fünf Fuß Entfernung zu setzen, und der Rebe späterhin zwey Bogreben rechts und links am Spalier aufzusetzen, ließ ich unerwähnt, weil er schwerlich Nachahmung findet*).

§. 449. Die Auswahl des Rebholzes und das sorgfältige Setzen ist eine der wichtigsten Operationen; man kann daher nicht genug Aufmerksamkeit darauf verwenden. Abgesehen davon, daß alle Reben frisch seyn müssen, zieht man gerne diejenigen vor, an welchen die Augen enge zusammen, nicht weit entfernt von einander sitzen; ferner diejenigen, welche doppelte, oder einander gegenüber stehende Augen haben; endlich diejenigen, welche kein schwammiges Holz haben, aber auch nicht zu schwächlich sind. Die Dicke eines mäßigen Goldfingers der linken Hand, oder eines kleinen Fingers ist durchgängig die Beste.

§. 450. Im ersten Jahre geschieht im Rottfelde oder Jungfelde nichts, als daß man hin und wieder den jungen Schößlingen da, wo sie durch schweren Boden oder starken Schlagregen am Hervordrängen gehindert sind, etwas Luft macht; jedoch darf man diese gelblichen Triebe nicht so bald der Sonne und der Luft aussetzen, weil sie alsdann zu leicht erkranken, sondern man bedeckt sie, nach-

---

*) Diese ist die zweischenkliche Halbbogen-Erziehung.

dem man den Boden rund herum etwas aufgelockert, wieder leicht mit feiner Erde, damit sie ganz bedeckt sind.

§. 451. Vor Winter wird das Jungfeld zugegraben, im Frühjahre (März) aufgeräumt, und wächst unbeschnitten fort, bis 14 Tage nach Johannis, wenn der zweyte Safttrieb seine meiste Kraft entwickelt hat. Alsdann werden die jungen Reben eingekürzt, und zwar so, daß alle auf der Rebe befindlichen Sprößlinge bis auf die Höhe von 12—15 Zoll vom Boden abgeschnitten werden. Im Sommer wird einmal, jedoch nicht allgemein gegraben, vor Winter zugegraben, und damit ist für dieses Jahr die Arbeit wieder fertig.

§. 452. Dennoch nehmen einige Weinbauer, und wohl mit gutem Erfolg, vor dem Zugraben eine Arbeit vor, welche gewöhnlich erst im Frühjahre des dritten Jahres gemacht wird, nämlich das Reifsen. Ehe ich indessen hiervon spreche, muß ich noch einiges Andere vorher berühren.

§. 453. Wenn nämlich das Jungfeld durch ungünstige Witterung Lücken erhalten hat, in welchen die Reben nicht gewachsen sind, so wird sehr häufig im Frühjahre des zweyten Jahrs in die Lücken frisches Blindholz nachgesetzt. Im dritten Jahre kann man kein Blindholz mehr nachsetzen, wenigstens ist das so angenommen; die Lücken im dritten Jahre, oft aber auch schon im zweyten, werden daher mit Wurzelreben ausgebessert, die man an den Stellen, wo alle drei Reben oder alle zwey Reben (je nachdem gesetzt worden) gewachsen sind, herausnimmt. In späteren Jahren werden die Lücken durch Einlegen ausgebessert. Das Einlegen der Wurzelreben geschieht entweder im Herbste des zweyten oder im Frühjahr des dritten Jahres. Da wo der Boden sehr schwer und zähe ist, zieht man das Frühjahr vor; Boden, den die Nässe, Luft und Wärme schnell durchdringen, wird zum Einlegen im Herbste vorgezogen.

§. 454. Das Einlegen im zweyten oder dritten Jahre geschieht, indem man eine der Rottsohle gleich tiefe Grube macht, in welche die Wurzelrebe (Reifling) der Länge nach, und so hineingelegt wird, daß etwa ein Zoll hoch kräftiges junges Holz vom letztjährigen Schusse

über der Fläche des Weinbergs steht. Die Grube wird zuerst mit etwas lockerer Erde aus dem Weinberge zugedeckt, dann schüttet man einen kleinen Korb voll Dünger oder Rasen darauf, und füllt die Grube vollends mit Weinbergserde aus. In vielen Weinbergen wird der Dünger und Rasen gespart, die aber vortreffliche Dienste leisten.

§. 455. Werden im Frühjahre des zweyten Jahres *Reiflinge zum* Ausbessern verwendet, so werden diese in der Regel mit dem gewöhnlichen Setzholze gesetzt und die Wurzeln zu diesem Ende etwas abgekürzt, ein Verfahren was ich nicht billige, und nur im ganz guten, lockern oder kieseligen Boden ohne Nachtheil ist.

§. 456. Diejenigen, welche im Herbste des zweyten Jahres das Reissen vornehmen, lassen zuerst die entbehrlichsten dritten oder zweyten Reben herausnehmen, wozu die schwächsten gewählt werden, und schneiden alle Reben, welche stehen bleiben, so zu, daß auf dem ganzen Kopf der Rebe entweder kein, oder höchstens ein Auge, wenn die Rebe schon sehr kräftig geworden ist, stehen bleibt; diesen Schnitt nennt man Reissen.

§. 457. Früher wurde allgemein gerissen, indem man alle auf der Rebe stehenden Schößlinge glatt abschnitt; in den letzten Jahren hat man angefangen, auf den Reben, welche kräftig sind, ein Auge des künftigen Schusses stehen zu lassen, welches die Stelle eines Knöters vertritt, und wodurch man in den Stand gesetzt wird, im vierten Jahre der Rebe (die man nun Schenkel nennt) eine Bogrebe aufzusetzen, während dies gewöhnlich erst im fünften Jahre geschehen soll. Das Bestreben, sich früher in den Genuß des Weins zu setzen, hat zu dieser Anticipation geführt, die im Allgemeinen weder Nachahmung verdient, noch gebilligt werden darf. Auch fehlt es nicht an Beispielen, daß der Weinstock sich für diese Anticipation seiner Production dadurch gerächt hat, daß der Stock schwächlich geblieben, und späterhin nicht so reichlich getragen hat, darum schneidet doch die Mehrzahl erst im fünften Jahre auf Bogreben.

§. 458. Wenn man nun im Herbste des zweyten Jahres die überzähligen Reben herausgenommen, und die andern gerissen hat, so

wird das Jungfeld zugehauen (zugegraben), im Frühjahre aufgeräumt, im Sommer gegraben, und von Unkraut gereinigt, und im Herbste, entweder auf Knöter mit einem oder zwey Augen geschnitten, und dann wieder zugehauen, oder auch gleich zugehauen, indem man den Knöterschnitt auf das Frühjahr verschiebt.

§. 459. Der Knöterschnitt besteht darin, daß von den Schößlingen, welche der Schenkel nach dem Reissen treibt, der welcher der gesündeste und zur Anzucht der geeignetste scheint, auf zwey Augen (in der Regel) zuweilen auf ein oder drei Augen eingekürzt, alles andere Reiserwerk aber weggeschnitten wird. Geschieht dies im Herbste, so wird im Frühjahr Zeit und der Verlust des Saftes gewonnen, der durch den Frühjahrsschnitt geschieht. Alsdann muß man aber die Vorsicht gebrauchen, beim Zuhauen die Erde etwas hoch über die Knöter zu ziehen, damit sie ganz gegen den Forst geschützt sind.

§. 460. Im dritten Jahre wird der Weinberg in der Regel beholzt, und die Geplänke gesetzt. Indessen kömmt man von den Geplänken allmählig ab, da sie einen kostspieligen Holzaufwand fordern, und viel Schatten verbreiten.

§. 461. Da wo nun drey Reben zusammengesetzt werden, und nach den 3½ Jahren nur zwei stehen bleiben, nennt man dieß zusammen einen Stock; also ein Stück Feld von 40 Quadrat-Ruthen hat 700 Stöcke mit zweyten Reben oder Schenkeln, also 1400 Schenkel. Da wo nur eine Rebe allein-steht, heißt diese der Stock. Es gibt Leute, welche auch die ursprünglich gesetzten drey Reben bis zum fünften Jahre stehen lassen, und im vierten Jahre die mittlern auf Bogenreben, die beiden äußern aber auf Knöter schneiden, um schon im vierten Jahre mehr Wein zu machen, das hat aber Nachtheile; denn durch das spätere Herausnehmen der nun stark verwurzelten dritten Rebe werden die beiden andern stark beschädigt, und einige gewöhnen sich an die dritte Rebe, und lassen sie mit den beiden andern stehen. Sie meinen mehr zu erndten, thun aber sich und dem Weinberge Schaden. Auch kömmt diese schädliche Habgier immer mehr ab.

§. 462. Im vierten Jahre pflegt man zu düngen; indessen nimmt man keine starke Düngung. Acht bis zehn Karren voll von einem Pferde gezogen, reichen für 40 Quadrat=Ruthen hin; am liebsten düngt man in der Zeit von Dezember bis März.

§. 463. Im vierten Jahre muß auch der Weinberg ordentlich bearbeitet werden; die frischen Schößlinge werden (auch schon im dritten Jahre) sobald sie etwas üppig sind, mit Stroh an den Pfahl angeheftet; im Juni schon fängt man an, das überflüssige Holz, besonders die Seitensprossen, auszubrechen, und fährt damit, so wie mit Heften, den Sommer hindurch fort. Anfangs August werden die Schößlinge der Höhe des Pfahls gleich eingekürzt und im April, Juli und September gegraben, d. h. im April wird gegraben, in der Zeit vom Juli bis September gerührt, und nach dem Herbste zugegraben.

§. 464. Im fünften Jahre ist der Weinberg (in der Regel) vollständig tragbar, steht ganz auf Bogreben und wird wie im vierten behandelt. Eine Hauptregel ist dabei, den Weinberg immer rein von Unkraut zu halten. Es ist aber ein Fehler, dasselbe zur Fütterung zu verwenden, wie das früher vielseitig geschah, sondern man läßt es jetzt ausrupfen, und auf dem Boden verfaulen.

§. 465. Der gewöhnliche Schnitt der Weinberge ist im Monat Februar und in der ersten Hälfte März. Im Herbste wird (mit Ausnahme des dritten und vierten Jahres) wenig geschnitten, weil man fürchtet, der Frost möge leicht die einzige zur Bogenrebe gelassene Rebe zerstören. Der Schnitt wird von sorgfältigen Winzern einen Strohhalm breit über dem letzten Auge in schräger Richtung geführt.

§. 466. Die Bogrebe wird gewöhnlich 10—12 Augen lang, wenn sie dicht stehen, geschnitten. Zur Bogrebe wählt man die gesundeste und engäugigste der auf den Knöter gewachsenen Reben, in der Regel die am zweyten Auge getriebene. Auch wird die Bogrebe beim Zuschneiden ganz sorgfältig von allen Nebenschössen, Ranken gereinigt, und der Schenkel und Knöter, auf welchem sie sitzt, ebenfalls von allen Auswüchsen sorgfältig gereinigt, und die Wunden des Schnittes werden

schräge und so hart ans frische Holz gemacht, daß sie im Frühjahre gleich eine saubere Narbe bilden, und sich kein Krebs, Brand oder Aussatz erzeugt.

§. 467. Die Reben werden in der Regel mit Weiden angebunden, an manchen Orten gebraucht man auch Stroh. Dieses Anbinden ist aber zweierley. Ist nämlich der Weinberg sehr abhängig, so steht zu befürchten, daß der Stock allmählig durch den Druck der Erde von seinem ursprünglichen Standorte hinabgezogen werde. (Man nennt dies Verlaufen.) Um dies zu vermeiden, hängt man den Schenkel einige Zolle vom Boden mit einer starken Weide an den Pfahl an. Die Bogrebe wird in der Regel an zwey Punkten an den Pfahl befestigt; einmal oben, kurz vor der Biegung, und einmal unten vor dem untersten Auge.

§. 468. Das Anbinden der frischen Schößlinge, sogenanntes Heften, geschieht mit Stroh.

§. 469. Das Anbinden der Bogreben bezeichnet man durch den Ausdruck Biegen.

§. 470. Von andern Schnittmethoden, die früher üblich waren, weiß ich nichts, als daß man erst im vierten Jahre auf Knöter schnitt, was jetzt mitunter schon im dritten geschieht. Dann war der Schnitt lange nicht so sauber und regelmäßig, als er jetzt ist. Nur in Monzingen und der anstoßenden Gemeinde Weiler hat man einen andern Schnitt und eine ganz andere Behandlung des Weinstockes, indem man dort größtentheils ohne Pfähle pflanzt, und den Stock über die Erde ranken läßt. Diese Cultur fängt indessen schon an in Abnahme zu kommen, man nähert sich unserer Behandlungsmethode, und ich werde späterhin darauf zurückkommen.

§. 471. Der vorherrschende Satz ist Rießling, ihm zunächst stehn Franken, dann kommen Kleinberger, Traminer, Rulander, Veltliner, Gutedel, Muskateller und Klebroth. Früher hatte man fast durchgehends nur gemischten Stock, d. h. Rießling mit Traminern, oder weiche Trauben (Kleinberger und Franken) und andere geringe Sorten gemischt. Diese Vermischung war

bald absichtlich, z. B. eine Zeile Rießling, eine Zeile Traminer und eine Zeile Kleinberger, oder eine Zeile Rießling und eine Zeile Franken, oder sie war zufällig, und die verschiedenen Holzsorten standen im Weinberge planlos durcheinander. War die Vermischung absichtlich, dann glaubte man dadurch entweder einen bessern Wein in reichlicher Quantität zu gewinnen, oder man wollte diejenige Traubensorte, welche nach der Bodenbeschaffenheit die geeignetste wäre, ermitteln, und durch Einlegen rechts und links an die Stelle der andern Sorte bringen. Diese absichtliche Vermischung kömmt auch jetzt noch vor, obwohl man über den Boden, der jeder Traubensorte am besten zusagt, ziemlich im klaren ist. Die Rießlingtraube gewinnt aber täglich mehr an Ausbreitung; denn sie paßt in die meisten Lagen; Traminer wird nur in schweren und nahrhaften Boden; Ruland im leichten, sandigen nicht stark abhängigen gepflanzt; der Kleinberger wird mehr und mehr verdrängt, weil er in den warmen Lagen zu schnell spitz wird; die Frankentraube aber erhält sich zumal in den ungünstigen Lagen. Veltliner kommen wenig mehr vor; Gutedel, Muskateller, Malvasier nur zum Essen als frisches Obst; der Ortlieb, oder kleine Räuschling, der einige Jahre hindurch viel Aufnahme gefunden hatte, ist überall vertilgt worden, weil er zur Zeit der Reife gerne und sehr schnell von der Fäulniß ergriffen wird; mit der Orleanstraube sind mehrere Versuche gemacht worden, aber ohne ein solches Resultat, das ihrer Verbreitung günstig wäre. Jedoch ist bei dieser ein Unterschied zu machen, da die etwas längliche, großbeerige, gelbe Orleanstraube, vor der klein- und rundbeerigen, grünlichen Orleanstraube den Vorzug verdient, denn jene reift besser und früher. Jetzt findet man schon viele Weinberge mit reinem Stocke (Rießling) und allmählig wird ihre Zahl größer, denn im großen Durchschnitte mehrerer Jahre ist diese Traube, vorausgesetzt daß der Boden und die Lage geeignet sind, die vortheilhafteste.

§. 472. Unsere Weinberge werden theils mit eichenen, theils mit tannenen Pfählen beholzt. Noch vor etwa 10 Jahren kannte man nur eichene; seit einigen Jahren werden die tannenen häufiger gebraucht. Wo der Weinberg stockweise gesetzt ist, erhält jeder Schenkel einen, also

jeder Stock zwey Pfähle; wo aber rebweise gesetzt wurde, erhält jede Rebe, die für sich einen Stock bildet, einen Pfahl. Der Durchschnittspreis von 1000 Pfählen aus Eichenholz ist 25—27 Gulden. Jener der Tannenpfähle 14—16 Gulden. Zu einer Fläche von 40 Quadrat-Ruthen werden 1400 Pfähle oder 1024 Pfähle gebraucht; der Preiß läßt sich hiernach leicht berechnen.

§. 473. Der jährliche Holzabgang ist sehr verschieden, nach Lage und Bodenbeschaffenheit des Weinbergs, so wie nach Beschaffenheit der Pfähle. Ein guter eichener Kernpfahl dauert 18 —20 Jahre, ein schlechter (Spintpfahl) kaum 10 Jahre; im schweren Boden erhält sich der Pfahl besser als im sandigen, aber er bricht leichter in jenem als in diesem ab. Im Durchschnitte mag der eichene Pfahl 15—16 Jahre, der tannene 9—10 Jahre dauern. Im Durchschnitte kann man für die eichenen 8 für die tannenen 12 Proc. annehmen. Bei einer guten Auswahl und sorgfältigen Behandlung beim Stecken, läßt sich dieser Abgang auf 6 bis 9 Proc. reduciren.

§. 474. Im Frühjahre, zu Ende Februar, spätestens Anfangs März, werden die Weinstöcke, die nach der letzten Weinlese zugehauen wurden, aufgeräumt, und durch saubere Schnitte von allen Auswüchsen, auch von den zunächst an der Oberfläche liegenden Haarwurzeln befreit. Die Rebe, welche zum Tragen bestimmt ist, wird rein von Geizen und Ringeln gesäubert und auf 9—10 Augen zugeschnitten; stehen die Augen sehr dicht, läßt man deren zwölf. Zu dieser Rebe wird gewöhnlich (am Rießlingholze) diejenige genommen, die aus dem ersten oder zweyten Auge der vorjährigen Bogrebe oder des Knöters gewachsen ist; beim Franken, Traminer und Kleinberger wählt man gerne die zweyte oder dritte Rebe; denn man will die Erfahrung gemacht haben, daß der Rießling kurz am Boden gehalten werden muß, wenn er fruchtbar bleiben soll, während die andern Trauben es lieben, etwas höher geführt zu werden. Ist der Schenkel kräftig, so schneidet man außer der Bogrebe noch einen Knöter von zwey Augen, welcher denn für das nächste Jahr wieder gutes Holz liefert.

§. 475. Ist der Schnitt beendigt, so wird gestickt, d. h. jeder Pfahl auf den Platz gestellt, den er nach der Richtung und dem Schnitte der Bogrebe erhalten muß. Hier hat man den großen Vortheil, daß wenn man rebweise setzt, wenig umgestickt zu werden braucht, und daher auch weniger Pfähle zerbrochen werden. Wie nahe der Pfahl an den Stock oder Schenkel gesteckt werden darf, wird dadurch bestimmt, ob die Bogrebe hoch oder niedrig aufsitzt, ob der sogenannte Schenkel kurz oder lang, ob die Rebe biegsam und freiholzig oder sehr schwammig und zähe ist. Dicke Bogreben liebt man überhaupt nicht; man schneidet sie lieber weg und läßt nur einen Knöter stehen.

§. 476. Sobald der Saft ins Holz getreten, erste Hälfte April, benutzt man mildes und feuchtes Wetter zum Biegen. Bei trocknem oder gar rauhem Wetter brechen die Reben. Die Kunst des Biegens besteht darin, die Reben so an den Pfahl zu biegen, daß sie a) möglichst nahe dem Boden gebracht werden; b) einen schönen, rundlichen Bogen ohne Ecken bilden, und daß die meiste Biegung so nahe wie möglich am Schenkel gemacht werde. Hohe, ovale Krümmungen sind daher nicht gut; eckige taugen gar nichts.

§. 477. Ist man mit dem Biegen fertig, so wird (Ende April bis Ende Mai) gegraben. Man nimmt dabey gerne auf die Witterungstendenz Rücksicht, denn die Nachtfröste schaden den frischgegrabenen Weinbergen mehr als anderen.

§. 478. Nach dem Graben werden in vielen Weinbergen die üppigsten Schößlinge aufgeheftet, und die stärksten Geizen ausgebrochen; indessen erklären viele Weinbergsbesitzer diese Operation vor der Blüthe nachtheilig, und verrichten sie nach der Blüthe; sie meinen, die herabhängenden Zweige bilden einen natürlichen Schutz für die Blüthen, zumal wenn starker Wind oder Regen einfalle, und während der Blüthe soll man den Stock ganz unberührt lassen.

§. 479. Nach der Blüthe wird mit Heften und Ausbrechen bis zum August fortgesetzt, und auch wohl um diese Zeit das Gipfeln der Stöcke vorgenommen, welches darin besteht, daß man die Rebenschüsse bis zur Pfahllänge abhaut und sonders einkürzt.

§. 480. Hierauf wird gerührt, und nachher der Weinberg vom Unkraute durch Ausrupfen rein gehalten. Einige, jedoch nur sehr Wenige, lassen zum drittenmale graben (denn das sogenannte Rühren ist auch ein Graben, welches jedoch nicht so sorgsam wie das erstemal gemacht wird, sondern sich mehr auf ein Auflockern der Oberfläche beschränkt). Allgemein wird sodann gegen Ende August gegipfelt, und Viele sind auch um diese Zeit noch mit Rühren beschäftigt.

§. 481. Das Ausbrechen ist ein sehr wichtiger Zweig der Weincultur. Am Ausbrechen erkennt man den erfahrnen Winzer. Am besten ist es, wenn dies gleich beim Hervorbrechen der Knospen geschieht, oder wenn die austreibenden Schößlinge im Käs erdrückt werden. Dies ist aber nicht immer möglich; deshalb soll man sich aber eilen, mit dem Ausbrechen fertig zu werden, ehe die Schößlinge holzig werden. Je kleiner überhaupt die Narbe, desto weniger wird der Stock im Wachsthum gestört und desto leichter wächst sie *). Das Ausbrechen ist aber zweierley, entweder am wilden Holze (Stock und Schenkel) oder am zahmen (an der tragenden Bogrebe oder am Knöter).

Im April, sobald die Knospen am Stocke sich entwickeln, fängt man an, am wilden Holze alle Triebe, die nicht dazu bestimmt sind, als Knöter oder Bogreben für das folgende Jahr zu dienen (denn der Rießling trägt auch am wilden Holze), mit dem Daumen abzudrücken, und man fährt damit bis zur Blüthezeit fort, bis keine neue mehr erscheinen. Eben so benutzen viele Winzer diese Zeit auch um die frischen Seitentriebe (Achseltriebe) an den Bogreben, welche nicht im künftigen Jahre tragen sollen, abzudrücken. Mit dieser Arbeit sucht man vor der Blüthe fertig zu werden. Nach der Blüthe, wenn die Traube ausgewachsen ist, und sich hängt (Jacobi-Tag, 25. Juli), fangen Viele an, die Stöcke den Pfählen gleich zu köpfen oder zu stümmeln (gipfeln),

---

*) Sonderbar! In einigen Gegenden Würtembergs und Badens wird dieß dem Stocke höchst schädlich gehalten, und man würde keinen Winzer dazu bringen, die Nebentriebe abzustreifen oder auszubrechen, er würde glauben sich an seinem Stocke zu versündigen; die späteren Hefte werden das Nähere hierüber geben. Br.

und da hierdurch der Weinstock häufig veranlaßt wird, neue Achseltriebe zu treiben, so werden diese auch wieder ausgebrochen oder abgeschnitten. Obgleich die Meisten so verfahren, so gibt es doch Einige, welche die häufigen Störungen des Wachsthums besonders in einem nahrhaften Boden, wo immer reichliches und kräftiges Holz zu erwarten ist, nicht billigen, und bemerkt haben wollen, daß durch das häufige Ausbrechen der Achseltriebe, so wie das frühzeitige Gipfeln der Stöcke, die neben den Achseltrieben befindlichen Augen, welche wie die Fruchtaugen einen zweifachen Trieb zu ihrer vollkommnen Ausbildung und Tragbarkeit bedürfen, im zweyten Safttriebe oder auch gleich nachher zum Treiben und Hervorbringen neuer Achseltriebe gezwungen werden, deren anliegende Augen nicht mehr so fruchtbar, wie die ersten waren, sind; abgesehen davon, daß daß Zwingen des Stockes, immer neues Holz zu treiben, den Weinberg zwecklos erschöpfen heißt. Diese Letztern nun, wozu auch ich gehöre, beobachten beim Ausbrechen der Achseltriebe eine andere Regel. Am wilden Holze werden alle nicht für das folgende Jahr beyzubehaltenden Schößlinge frühzeitig erdrückt. Am zahmen Holze wird ein Unterschied zwischen denjenigen Schößlingen gemacht, welche im folgenden Jahre zu Bogreben dienen, und welche im nächsten Frühjahrsschnitte wegfallen sollen. An diesen letztern werden die Achseltriebe so frühe als möglich erdrückt; an jenen, nämlich an der zu erhaltenden Rebe, wird nichts gemacht, kein Achseltrieb abgeschnitten oder sonst weggenommen. Sie wächst und bildet ihre Fruchtaugen für das folgende Jahr ungestört aus. Ende August lassen wir gipfeln, wenn kein Nachtheil mehr zu fürchten ist; der Landrath Herr Kon tz, ein sehr einsichtsvoller Weinbauer, läßt die für das folgende Jahr vorzubehaltenden Reben auch nicht gipfeln*).

§. 482. Der Grad der Reife ist nicht leicht zu bestimmen, denn die Obstreife, wenn die Traube genießbar ist, ist von der Wein-

*) Hierüber wird das 5te und 6te Heft manches Bemerkenswerthe enthalten. Br.

lese noch weit entfernt. Das sicherste Merkmal der Reife ist, wenn die Traube, ohne krankhaft zu seyn, und ohne äußere Einwirkung vom Stiele sich ablößt, und fällt. Dahin darf man es indessen nicht immer kommen lassen, weil zu viel Verlust damit verknüpft ist. Aber dies Fallen giebt uns den Fingerzeig, woran wir den Reifegrad erkennen können, wenn nämlich das unbemerkbare Knötchen, wo die Traube mit dem Stiele zusammenhängt, gelb wird. Außer der Farbe erkennen wir dies daran, wenn die Traube sich an jener Selle leicht und vollständig ablößt.

Da indessen sehr kalte Nächte, anhaltender Regen, Fäulniß, und andere Umstände nicht immer gestatten, diesen Zeitpunkt allgemein abzuwarten, so wird hier denjenigen Weinproduzenten, deren Weinberge eine Ausnahme von dem Lesebann nothwendig machen, gestattet, unter gewissen beschränkenden Vorschriften wegen der Arbeitsstunden, der einzuhaltenden Wege und Benachrichtigung der Nachbarn, Vorlese zu halten. Diejenigen nun, welche wenig Weinberge besitzen, machen bey dieser Gelegenheit ihre ganze Weinlese fertig; andere mehr Begüterte und Einsichtsvollere, lesen blos das, was von Fäulniß ergriffen oder vollständig gezeitigt ist, heraus, und lassen den Rest zur Erhöhung des reifen Grades hängen. Auf diese Weise wird der edelste Wein gewonnen. Bei eintretender Fäulniß ist wohl zu unterscheiden, ob sie eine saure oder süße ist. Jene entsteht ehe die Traube vollständig gezeitigt ist, durch Krankheit, Schloßenschlag, anhaltendes kaltes Regenwetter; diese ist mehr trockener Art und bildet sich durch den Grad überschrittener Reife. Jene soll man so viel als möglich bei der Weinlese entfernen, diese sorgfältig vom Boden auflesen, weil sie bei der Berührung gerne fallen, und in die Bütten sammeln. Ferner soll man bei der Weinlese alle an den Achseltrieben gewachsene Träubchen (Geizen) entfernen, weil sie selten ganz reif werden, und alle vom Froste etwa gedrückten Trauben. Reifen Trauben schadet der Frost nach gemachter Erfahrung nicht, und wenn sie auch in kalter Nacht gefroren, am andern Morgen thauten sie wieder auf, und blieben hell, klar und süß.

§. 483. Zum Abschneiden der Trauben bedient man sich am liebsten kleiner Schnitzmesser (ein gewöhnliches Weinbergsmesser), der nämlichen womit man auch die Reben schneidet *). Ehe man aber die Trauben vom Stocke schneidet, werden zunächst sämmtliche Strohbänder, mit welchen die Reben an den Pfahl und zusammengeheftet sind, abgeschnitten, damit man einestheils die in der Mitte des Stockes hängenden Trauben bequem herausholen kann, und damit anderntheils Frost und Glatteis den Reben, wenn sie frei in der Luft hängen, und sich bewegen können, nicht so viel Schaden zufügen können, denn die Erfahrung hat gelehrt, daß die vom Winde bewegten Reben vom Froste weniger Schaden leiden.

§. 484. Zum Zerquetschen der Trauben gebraucht man hier dreierley Vorrichtungen, die sogenannten Moster-Kolben **), mit welchen die Trauben im Legel zerstampft werden, die Mühle mit 2 Cylindern, und die Tretbütten mit durchlöchertem Boden. Die letzte wird am häufigsten gebraucht, indessen vermehrt sich die Zahl der Mühlen seit einigen Jahren. Sehr gut ist es, wenn die Trauben, nachdem sie gequetscht sind, sogleich unter die Kelter und dann ins Faß kommen. Sie lange in den Bütten und in Berührung mit dem in der Luft befindlichen Sauerstoffe zu lassen, ist nicht gut. Je schneller man keltern und in Fässer bringen kann, desto besser. Eine Ausnahme hiervon macht der rothe Wein, der auf den Rappen gähren muß. Indessen wird hier sehr wenig rother Wein gewonnen.

§. 485. Beim Füllen der Fässer muß man Sorge tragen, sie nicht ganz voll zu machen, damit sie bei der eintretenden Gährung nicht überlaufen. Man läßt daher in der Regel in einem Stückfasse einen fingerlangen Raum vom Spunten an abwärts leer. Zwey oder drey Tage nach dem Füllen wird jedem Fasse eine Klappe ***) von Blech aufgesetzt, deren dickes Ende luftdicht in das Spundloch, und deren

*) Siehe erstes Heft — Seesel rc. Fig. 21—22.
**) Siehe erstes Heft Fig. 9.
***) Eine dreyschenklige Röhre.

dünnes Ende einige Zoll tief in einen mit Wasser angefüllten Topf gesetzt wird. Man hat bemerkt, und durch Destillation gefunden, daß nach beendigter Gährung in einem solchen Topfe viel Brandwein enthalten war, und um diesen Weingeist dem Weine zu erhalten, haben Einige den Ausweg ergriffen, statt Wasser, frischen Mast in den Topf zu thun, und diesen alle zwey Stunden in das Faß auszuleeren und mit frischem Most wieder anzufüllen. Es ist gut, wenn während dem Gähren die Kellerlöcher geschlossen gehalten werden, damit die Temperatur etwas warm sey. Ist die rasche Gährung vorüber, dann werden die Klappen abgenommen, und die Spunte etwas schief aufgesetzt, damit die stille Gährung auch ungehindert statt finden könne. Ist diese zu Ende, was man daran erkennt, wenn die Oberfläche des Weins keine Bläschen mehr bildet, und man kein Zischen mehr hört, so wird der Spunt leise aber gerade aufgesetzt; man füllt alsdann die Fässer nach einigen Tagen voll, und setzt den Spunt fest auf. Von nun an wird alle 14 Tage regelmäßig aufgefüllt, bis zum ersten Abstich, der gegen Ende Februar oder Anfangs März erfolgt. Mit dem Auffüllen fährt man regelmäßig fort bis zum zweyten Abstiche, der kurz vor der Traubenblüthe erfolgt, um eine zweyte Gährung, die dem Wein schädlich seyn würde, zu verhüten.

§. 486. Unser gewöhnliches Instrument zum Graben, ist der Karst. Eine Ausnahme davon macht der Herr Landrath Kontz auf seinem Gute, der die auf der Fläche liegenden Weinberge mit einer Pferdehacke, womit man die Kartoffeln zu häufeln pflegt, bearbeitet. Die Pferdehacke hat 3 Schaufeln, nach dem Muster derjenigen, welche zu Hohenheim in dem landwirthschaftlichen Institute v. Schwerz gebraucht werden.

§. 487. Die beste Lage ist diejenige, welche gegen kalte Winde am meisten geschützt ist. In der Regel ist dies die südliche; zuweilen die südwestliche oder südöstliche. Es hängt dies von der Oeffnung der Thäler und den Zugwinden ab. Es gibt indessen auch Weinberge, welche eine nördliche Lage haben, und dennoch einen guten Wein liefern; ein Beweis, daß die Lage allein nicht über die Güte des Weines ent-

scheidet, daß die Beschaffenheit des Bodens dabey eine bedeutende Rolle spielt.

§. 488. Die beste Lage in Kreuznach ist der Schloß- oder Kautzenberg; dann folgt der Belz, der Brückes, Kalensberg und mehrere andere Gewannen, deren Anführung zu weitläuftig würde. Als die vorzüglichsten Lagen an der Nahe verdienen genannt zu werden, Norheim, Münster an der Nahe, Laubenheim, Winzenheim, Roxheim. Indessen bieten auch die Orte Traisen, Münster am Stein, Niederhausen, Bretzenheim, Langenloesheim, Eckenroth*) einige ganz vorzügliche Proben von Wein dar, welche in besonders günstigen Lagen wachsen.

§. 489. Die Stärke der Abdachung ist sehr verschieden, indessen keine über 30°, so weit mir die Lagen bekannt sind, vorhanden.

§. 490. Ueber das vorherrschende Unkraut kann ich nichts Bestimmtes äußern; es hängt dies von der Beschaffenheit des Düngers ab, und der an die Weinberge gränzenden Urbarien. In jedem Orte ist es verschieden. Quecken, Flechtgras, Stechapfel und Disteln sind die schädlichsten und schwierigsten zu vertilgen.

§. 491. Der gewöhnliche Dünger ist Stalldünger; der beste unter diesem Rindviehdünger. Pferdedünger ist lange nicht so zuträglich und wird am liebsten in kalten Feldern oder Lagen verwendet. Strohdünger ist besser als Laubdünger; indessen ist die Heide auch ein gutes Surrogat des Strohes, wenn man durch häufiges begießen mit Jauche ihre Zersetzung befördert. In steinigten oder kieshaltigen Weinbergen wird abwechselnd mit Grund, Rasen und Stalldünger, bald vermischt, bald pur und unvermischt gedüngt. In schweren, lettenhaltigen Boden verwendet man gerne Brandweintrester, Lohe, Seifensiederasche. Lumpen wurden wenig gebraucht. Sie sind zu hitzig; eben so werden Haare wenig gebraucht, weil sie zu heftig

*) Alle diese Orte haben fast durchgehends die einschenkliche Halbbogen-Erziehung, wie hier bei Kreutznach angegeben. Br.

wirken, und weil man eine Entkräftung des Stockes durch Ueberreiz fürchtet. Dagegen sollen einige Versuche mit Oehlkuchenmehl ein sehr günstiges Resultat geliefert haben. Auch mit Knochenmehl wurden einige Versuche gemacht, sie finden aber keine Nachahmung, und es bleibt unentschieden, ob die Qualität Mehl schlecht oder die Verwendung unpassend und unrichtig war*).

§. 492. Gedüngt wird in der Regel alle drey Jahre, und zwar wird in der Regel der Dünger in Gruben geworfen, welche etwa 6 Zoll oberhalb des Stockes ausgehoben werden. Am besten geschieht dies vor oder im Winter; nach eingetretenem Safttriebe düngt man nicht gerne mehr. Indessen hat dieses Düngen an dem Stock mancherlei Nachtheile. Der Weinstock wird leicht durch die von der Gährung des Düngers erzeugte Hitze beschädigt, brandig oder krebsartig; und tritt nicht hinreichende Feuchtigkeit hinzu, so verkohlt der auf einen Klumpen geworfene Dünger, ohne sich vollständig zu zersetzen. Daher sind schon Einige auf den Ausweg gekommen, im Winter, nachdem der Weinberg zugehauen ist, zwischen die Zeilen den Dünger zu streuen, und ihn bis zum Frühjahre der Berührung mit der freyen Luft ausgesetzt zu lassen, weil er dadurch nur gewinnen kann **). Im Frühjahre wird er dann durch die Erde beim Aufräumen der Stöcke von beiden Seiten bedeckt und gegen das Austrocknen geschützt, bis er späterhin durch das Graben mit der Erde vermischt wird. Sieht man, daß ein Weinberg an einzelnen Stellen an Magerkeit leidet, so pflegt man die Zeile auf 18 Zoll auszuheben, und den Graben mit einer Mischung von verweßtem Rasen oder guter Erde und Stalldünger auszufüllen, wodurch der Stock neues Leben und neue Kraft gewinnt. Die Versuche mit Oehlkuchen wurden gemacht, indem man etwa ein

---

*) Dies ist eine sehr wichtige Bemerkung.

**) Diese Behandlung ist auch weit vorzuziehen; im dritten Hefte werde ich meine Ansichten über das Düngen in einzelnen Gruben an dem Stocke, so wie überhaupt über die Wirkung des Düngens weitläufig aussprechen.

Pfund des Mehls in eine oberhalb des Weinstockes gemachte Grube legte, und diese zudeckte*).

§. 493. Die abgebrochenen Laubspitzen werden grün und auch getrocknet zum Viehfutter verwendet. Man findet aber schon hin und wieder Weinbauern, wozu ich auch gehöre, welche das abgebrochene oder ausgebrochene Laub als Düngungsmittel dem Weinberge wieder zuwenden.

§. 494. Der Verkaufspreis der Weinberge läßt sich durchschnittlich nicht angeben; er ist verschieden nach Bodenbeschaffenheit und Lage, und wechselt zwischen 100 und 500 Rthlr., das Viertel zu 40 Quadrat-Ruthen.

§. 495. Das Alter der Weinberge ist ebenfalls sehr verschieden, nach der Beschaffenheit des Bodens und der Anlage, und steht zwischen 20 und 80 bis 100 Jahre. Das hohe Alter erreichen sie indessen nur im besten Lettenboden; wo der Boden weniger nahrhaft ist, werden sie nur 50—60, im Kiesboden und Sandboden 20—30 Jahre alt.

§. 496. Der Durchschnitts-Ertrag eines Morgen Weinstocks, im vollen Herbste, ist 4 Zulast oder 16 Ohm. Indessen ändert sich dies auch wieder nach Bodenbeschaffenheit und Traubensorte. Kleinberger und Franken, Veltliner und Fleischtrauben (Malvasier) geben mehr; Rießling, Traminer, Ruland weniger. Der Lehm- und Lettenboden ist tragbarer als Kies und Sandboden.

§. 497. Die Baukosten kann man im gewissen Durchschnitt zu 32 fl., per Morgen zu 160 Ruthen annehmen. Es wird freilich auch wohlfeiler gebaut, aber da wird auch schlechte Arbeit gemacht.

§. 498. Der Taglohn eines Weinbergs-Arbeiters ist sehr verschieden, und steigt von 21 kr. zu 30 kr. Seit zwey Jahren, wo die Brodpreise so hoch stehen, wird 27—30 kr. bezahlt. Kost wird

*) Dies ist sehr fehlerhaft, man bedenke doch immer, daß die Wurzeln sich nach allen Seiten ausbreiten. Br.

nicht gereicht. Eine Weibsperson erhält täglich 18 kr. zum Dünger, Grund oder Stein tragen, zum Heften rc.

§. 499. Das Tausend Blindreben kostet bald 2 fl., bald 2 fl. 30 kr., bald noch mehr. Das hängt auch davon ab, ob viel oder wenig Nachfrage ist, ob der vorhergegangene Winter Schaden gethan hat, oder nicht.

§. 500. Das Decken der Reben ist hier nicht üblich. Indessen hat Herr Landrath Kont damit einen Versuch in seinem Weinberge gemacht, und die Reben vermittelst Haken, welche von den abgeschnittenen Reben gefertigt wurden, an den Boden in die Erde festgeheftet, und sie nachher mit Erde zuhauen lassen. Nachfolger hat dies noch nicht gefunden.

§. 501. Zwey Schuhe ist der geringste Raum, den Jeder neben der Gränzzeile liegen lassen muß.

§. 502. Die gesammte Morgenfläche unserer Weinberge im Nahegau oder an der Nahe mag 4500 betragen. Ganz genau läßt es sich aber nicht angeben, weil durch die neuen Anlagen jedes Jahr der Bestand sich ändert.

Das obere Nahethal.

§. 503. Diese Gegend, welche den Distrikt von Sobernheim — 3 Stunden von Kreutznach — bis Oberstein am Hundsrück; ferner einen Theil des Glanthales nebst einigen kleinen Seitenthälern in sich begreift, trägt in Bezug auf den Weinbau einen ganz eigenthümlichen Karakter an sich; der in unsern deutschen Gauen wohl nirgendswo mehr vorkommt.

§. 504. Es ist nämlich die Heckenwingert-Erziehung, eine ganz eigenthümliche Erziehung, die zwar die denkbar einfachste im Weinbaue ist, die aber auch als eine sehr vernachläßigte Behandlung zu betrachten ist, und bey einiger sorgfältigeren Pflege mehr Ertrag und sicher auch noch besseres Produkt erzeugen würde. Die spätere Be-

schreibung wird zeigen, daß bey dieser Erziehung ein ununterbrochenes Netz über den Boden ausgespannt wird, das, wenn es sich belaubt, den Boden so überdeckt, daß wenig Sonne auf den Boden eindringen kann, daher der Boden immer feucht bleibet, und in nassen Jahrgängen eine sehr nachtheilige Einwirkung statt findet:

§. 505. Das Hauptprinzip bey dem Weinbaue, die Erwärmung des Bodens durch die einfallende Sonnenstrahlen, ist also hier fast ganz außer Acht gelassen, daher auch die verspätete Reife der Trauben, die ich da im Verhältnisse zu dem unteren Nahethale antraf, wo durch geregeltes Aufbinden der Reben, die Einwirkung der Sonne kräftiger folglich auch wohlthätiger ist. Zwar will man hier behaupten, daß in heißen Jahrgängen bey der Beschaffenheit des Bodens die Trauben trocken welk würden, wenn der Boden durch gehörige Beschattung nicht feucht gehalten würde, allein wenn man der Sache näher auf den Grund gehet, so wird man finden, daß diese Angaben, die vielleicht blos auf einige Fälle sich gründen, in die Categorie so mancher Orts- oder Localgebräuchlichkeiten fallen, die bey rationeller Beleuchtung gar manchem Tadel unterliegen.

§. 506. Ich gehe nun zur näheren Bezeichnung dieser Erziehung über, in der Folgenreihe, wie ich sie bisher beobachtet habe.

§. 507. Der Boden dieser Gegend ist theils vulkanisch, theils neptunisch. Diese Verschiedenheit des Bodens beweißt allemal, daß die Erziehung der Heckenwingerte nicht durch die Lokalverhältnisse hervorgerufen worden, sondern daß sie blos der Umgebung eigenthümlich ist, die nun einmal dieser Behandlung huldiget. Indessen wird in neuerer Zeit, wo man dem Weinbaue mehr Aufmerksamkeit schenkt, namentlich bey Kirn, auf einer Stelle, die größtentheils Lehmboden hat, die Heckenwingert-Erziehung verlassen, und zur Halbbogen-Erziehung übergegangen. Bei Monzingen, dem renomirtesten Weinorte der Heckenwingerte, sollte man wohl denken, daß diese Erziehung durch die Bodenverhältnisse bedingt worden wäre. Denn hier ist ein Berg, den man den Niederberg nennt, und der eine Höhe von etwa 300 Fuß

hat, der lediglich aus einer Breccie von kleinen Trümmern aus Thonschiefer und weißem Quarz durch Thon gebunden bestehet. *)

§. 508. Dieser ganze Berg, der von unten bis oben zu Weinbergen angelegt ist, bestehet gleichsam aus lauter zusammengebackenen Kiesel- und Thonstücken, eine wahre Nagelflue, gerade wie wenn man aus einem Flusse die Geschiebe (Kieß) auf einen Haufen bringt, die durch die Zeit endlich zusammenbacken, und zu einer mehr oder weniger festen, steinartigen Masse werden. Diese Masse nun, welche manchmal so hart ist, daß sie mit dem Pickel aufgehauen werden muß, manchmal auch wieder leichter zu bearbeiten ist, bildet den Bauboden der Weinberge, welcher vermöge seinem Mangel an Erde dem Weinstock auch ein kümmerliches, selten ein üppiges Wachsthum bietet, daher auch wenig wucherndes Unkraut die Weinberge belästiget. Die Leute nennen diesen Boden, der ganz grünschwarz aussiehet, Schieferboden; übrigens ist die Masse nicht lagenweise aufgeschichtet, sondern derb, aber sein Hauptbestandtheil ist grüner Thonschiefer.

§. 509. Ein anderer großer Theil des Weinbaues dieser Gegend ruhet auf vulkanischem Boden, theils aus Grünstein, theils aus Mandelstein bestehend, und gehört zu den Basaltgebilden. Ein dritter Theil des Weinbaubodens besteht aus Sandstein, d. h. Produkte dessen Verwitterung.

§. 510. Bey Anlegung junger Weinberge wird der Boden gerottet, und zwar in den Bergen 3 bis 3½ Fuß, in den flächeren Lagen oft auch nur 2½ Fuß tief. Hierbey werden öfters die Blindreben sogleich mit eingerottet, größtentheils aber werden sie nach dem Rotten auf folgende Art gepflanzt.

*) Diese Breccie bestehet lediglich aus den Trümmern des den Hundsrück bildenden Urthonschiefers, und scheint durch gewaltige Zerstörung eines Theiles desselben sich gebildet, und durch Wasserfluthen hierhergeführt, sich aufgelagert zu haben; überhaupt scheinen früher hier schreckliche Naturgewalten geherrscht zu haben, wenn man die ungeheuren vulkanischen Massen, die sich mit den neptunischen Gebilden mengen, etwas näher betrachtet.

§. 511. Die Blindreben werden auf 2 auch 2½ Fuß Länge zugeschnitten, und dabey so, daß der Wulst unten wegfällt.

§. 512. Bey dem Pflanzen wird alle 3 Fuß im Quadrate mit einem Setzeisen, wie es im dritten Hefte gezeichnet ist, ein Loch in den Boden gestoßen, und darin eine Rebe gestellt. *) Manche lassen das Loch mit trockener Erde zulaufen, manche aber setzen auch ohne Zuthun fremder Erde, und stoßen blos neben der Rebe nochmal das Eisen in den Boden, wodurch das frühere Loch zufällt, und die Rebe anschließt. Bey dieser Methode bleiben aber oft viele Reben aus, die aber nicht nachgebessert werden, sondern man legt später *einen* Schenkel auf die Lücke, um diese damit zu bekleiden. Dieß *giebt oft* Veranlassung, daß Schenkel von 6—8 Fuß auf dem Boden ausgestreckt liegen, so daß wenn man einen solchen am Ende aufhebt, man eine ganze Strecke am Weinberge bewegen kann. Hiezu ist aber noch zu bemerken, daß das Feld nicht in regelmäßige Quadrate abgezeilt wird, sondern daß man die Reben blos nach Schritten, oder nach einem hingelegten Maaße pflanzt, wobey sich bald eine gewisse Unregelmäßigkeit einstellet. Eine völlig regelmäßige Pflanzung wäre aber auch hier eine unnöthige Sache, indem ja doch keine regelmäßige Behandlung statt findet.

§. 513. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling, nur wenige Elblinge finden sich hie und da eingestreuet.

§. 514. Wenn ein Weinberg mit Reben bepflanzt ist, so werden dieselben 2 Jahre lang auf 1 bis 2 Augen abgeworfen, im dritten Jahre läßt man 3 bis 4 Knöter (Zapfen) von 2 Augen stehen, und im vierten Jahre schneidet man an jedem Knöter eine Erdrebe (Bog-

---

*) Das Einrotten der Reben finde ich hier weit zweckmäßiger, als das Pflanzen durch das Setzeisen. Bei ersterem Verfahren legt sich der Boden allmählig fest an die Rebe, wodurch sie mehr Wurzel ziehen kann; bei letzterem Verfahren bilden sich aber sehr viele Stellen, wo die Steine sich nicht so an die Reben anschließen können, folglich viele hohle Stellen entstehen, wo keine Wurzelbildung beginnen kann, und wo solche Stellen gar oft Schimmel ziehen.

rebe) von 4 bis 5 Augen an, nebst einigen Knötern am Kopfe des Stockes. Gewöhnlich stehet diese Erdrebe ziemlich gerade in die Höhe oder auch nur etwas schief, sobald sie aber im Sommer sich belaubt, und Trauben ansetzt, so wird sie durch ihr eigenes Gewicht niedergesenkt, so daß sie bis Spätjahr fast dicht auf den Boden zu liegen kommt.

§. 515. Im fünften Frühjahre wird dann eine der vorderen Reben bis auf 4 — 5 Augen, und die hinteren Triebe auf 2 Augen zu Knöter angeschnitten, wodurch sich schon kleine Schenkel bilden, welche man hernach so auf den Boden hinlegt und austheilt, daß jeder Schenkel oder Rebe einen leeren Raum ausfüllt, wie (Fig. 34) genug verständlich macht.

§. 516. So wird in den folgenden Jahren fortgefahren, und nur immer Sorge getragen, daß die Lücken auf dem Boden gehörig gedeckt werden. Oft trifft sich der Fall, daß nach mehreren Jahren die Schenkel auf mehrere Ellen ausgedehnt werden müssen, zumal wenn hie und da ein Stock absterben sollte. Tritt aber der Fall ein, daß durch besondere Unfälle z. B. Frost rc., zu viele Lücken entstehen sollten, so werden mehrere der vordern Reben in den Boden gelegt, so daß diese wieder neue Stöcke bilden, wodurch der Weinberg wieder verjüngt und viele Jahrzehnte hindurch auf diese Art erhalten wird.

§. 517. Manche, besonders in flacheren Lagen, lassen auch die Weinberge ganz abgehen, und bepflanzen hernach den Platz mit Klee, der später wieder untergerottet wird.

§. 518. Die Sommerbehandlung ist die einfachste die nur angetroffen werden kann, nämlich es wird gar nichts in den Weinbergen gethan, weder ausgebrochen noch abgeschnitten, sondern alles dem freien Wachsthume überlassen. Da der Boden, der besonders in der Gegend von Monzingen größtentheils aus Steinen bestehet, wo wenig Baugrund vorhanden ist, wenig Triebfähigkeit hat, so ist das Wachsthum nicht sehr üppig wie an andern Orten. Man kann sich leicht denken, daß der größte Theil der grünen Lotten kaum 2 Fuß

hoch wird, und 3 bis 4 Fuß Höhe schon unter die Ausnahmen gehört, selbst die Elblinge, die sonst immer stärkeres Holz treiben, bleiben hier ebenfalls in demselben niedern Verhältnisse.

§. 519. Dadurch, daß in den Weinbergen nichts abgeschnitten, d. h. abgegipfelt wird, erhalten dieselben ein eigenes lichtgrünes Colorit, wie man nirgends dasselbe antrifft. Die Ursache davon liegt darin, daß die Spitzen der Reben in die Höhe stehen, die gewöhnlich lichter grün, als die untern Blätter sind. Wunderschön nehmen sich einzelne Weinlagen in der Ferne aus, wie z. B. bey Mettersheim, wo drey Weinlagen in südlicher Neigung an einem Berge sind, und fast allenthalben mit Wald eingeschlossen werden. Das lichte Grün dieser Parthien wechselt so anmuthig mit dem dunkeln Grün seiner Umgebungen, daß man glaubt, diese Parthien seyen gleich Mosaik in die Landschaft eingelegt. Zu bemerken ist hiebey, daß man bey den Weinlagen von Mettersheim, Monzingen rc., keine Gränze eines Nachbars siehet, weil alles in einander gewachsen ist, sondern das Ganze wie eine gelbgrüne Matte aussiehet, was höchst seltsam dem Auge scheint, das gewöhnt ist, richtige Begränzungen in den Weinbergen zu sehen. So z. B. durchging ich den Niederberg bey Monzingen, der wohl eine Ausdehnung von einer halben Stunde haben mag. Mit Recht kann ich sagen, daß ich auf dieser ganzen Ausdehnung nicht eine bestimmt gezogene Gränze eines Nachbars antraf, so daß man veranlaßt wird, zu glauben, die ganze Weinlage gehöre nur einem Besitzer; eben so ist bey den Weinlagen bey Mettersheim, wo nicht ein Streifchen unbebautes Land dieselben durchziehet oder deren Einfärbigkeit störet. Dagegen ist es in andern Orten gegen Kirn bis Oberstein wieder anders, indem man durch viele zwischenliegende Bau- und Brachfelder, auch Kleestücke, die zu neuen Anlagen bestimmt sind, die Begränzungen deutlich genug siehet. Daraus, daß an den benannten Orten die Weinlagen so unterbrochen sind, geht hervor, daß hier die Weinberge nicht ausgehauen, und wieder neu eingelegt werden, sondern daß sie, wie früher angegeben, durch Einlegen neuer Reben unterhalten werden.

§. 520. Die Trauben-Quetschung und Most und Weinbehandlung ist der des untern Nahethales, z. B. Kreuznach, ziemlich gleich, daher ich dieß nicht wiederholen will.

§. 521. Die Boden-Behandlung ist hier eben so einfach wie die ganze Behandlung. In der Umgegend von Monzingen, besonders wo die bezeichnete Breccie der Weinbauboden ist, wird der Boden nur einmal im Jahre bearbeitet. Man hat hiezu einen Karst, dessen Zinken oder Zähne 2 Fuß lang und unten spitz sind (siehe Fig. 35). Hiemit wird der Boden im April blos aufgelockert, nicht umgebrochen, wie an Orten des regelmäßigen Weinbaues. Diese langen Zähne sind deshalb nothwendig, daß man zwischen den auf dem Boden ausgespannten Netze durchfahren, und so den Boden auflockern kann. Sonst wird im Sommer nichts mehr mit der Haue gearbeitet. Sollte sich gegen den Herbst etwas Unkraut zeigen, was bey dem erdelosen Boden wenig der Fall ist, so wird es zwischen den Reben mit der Hand ausgerupft.

§. 522. Das Unkraut ist: Wintergrün (Mercurialis annua), Kreutzkraut (Senecio vulg.) und Sauerampfer (Rumex acetosella).

§. 523. Diese Weinberge werden selten oder gar nie gedüngt, und werden gleichsam nur durch das bischen Thon ernährt, das als Bindungsmittel für die Breccie dient. Daher das schwache Wachsthum.

§. 524. Indessen scheint gerade dieser magere Zustand des Monzinger Berges den Ruf des dortigen Weines zu begründen, der deshalb auch so hoch im Preise stehet und mit zu den besten Weinen an der Nahe gehöret. Wenigstens behauptet er den ersten Rang unter den Heckenweinen, die äußerst feurig sind, und deshalb den hocherzogenen weniger feurigen Moselweinen vorgezogen werden.

§. 525. In anderen Orten, wo der Boden mehr Baugrund hat, wird dagegen des Jahres zweymal der Boden gebauet, nämlich im April und August. Auch wird an mehreren Orten gedüngt alle 3 bis 6 Jahre, und zwar in kleinen Gruben oberhalb dem Stocke. Wie es

an so vielen Orten ist, so spricht sich auch hier kein gleichbleibender Karakter in der Behandlung der Gegend aus, um so mehr, da der Boden so verschieden ist.

§. 526. Indessen ist doch nicht zu verkennen, daß diese Art Weinbau, wenn sie gleich den andern Erziehungsarten im Ertrage nachstehet, dennoch dem Weinbauer mehr Vortheil bringt, als solche Behandlungen, wo man mit Arbeiten im Weinberge das ganze Jahr nicht fertig werden kann; erstlich erspart man die Auslage für Holz, zweitens wird durch den wenigen Arbeitslohn vieles das Jahr hindurch gewonnen, drittens kann der Mann seine Zeit zum übrigen Feldbaue oder sonstigem Gewerbe benutzen, wobey er sicheren Verdienst hat, wogegen der Weinbauer in anderen Gegenden mehrere Jahre für Arbeit nebst Holzauslagen verschwendet, ohne Ertrag zu haben, was bey den so oft eintretenden Fehljahren statt findet. Vielleicht ließe sich hier an Stellen, die nicht sonderlich steil sind, der Bockschnitt mit Vortheil anwenden; der Zweck, die Nähe des Bodens, würde dabey erhalten, und durch einige oder öftere Auflockerung des Bodens würde mehr Fruchtbarkeit und erhöhte Reife der Trauben hervorgebracht, auch würde in nassen Jahrgängen die Fäulniß weniger um sich greifen, als hier der Fall ist, wo der Boden nicht gehörig abtrocknen kann.

Das Moselthal.

§. 527. Wenn man den Schlußpunkt der Weinproduktion des Nahethals — Oberstein — erreicht hat, wo die Natur dem Wanderer die interessantesten, pittoresken und grotesken Parthien, die man nur in der Schweiz noch treffen kann, darbietet, wo für den Mineralogen das Interesse sich jeden Augenblick steigert, für den Oenologen dagegen allmählig verliert, so muß man, um wieder in ein neues Weinthal, das Moselthal, zu gelangen, eine höchst unwirthbare, rauhe und sterile Gegend durchwandern, die man den Hundsrücken nennt; eine lange, hohe Gebirgskette, die vom Rheine (zwischen Bingen und

Coblenz) sich gegen Frankreich hinziehet, und fast durchgehends aus Urthonschiefer bestehet, und auf seinen Scheitelpunkten mit Sandstein überlagert ist. Hat man diese überschritten, so bietet sich dem Auge ein eigener Karakter einer Landschaft dar, die mit der nahe gelegenen Eifel *) ein wirklich wellenförmiges Hochland bildet, das sich durch sein rauhes Clima, oft kümmerliches Wachsthum der Pflanzen, und häufige Unfruchtbarkeit des Bodens besonders auszeichnet. In diese Landschaft nun, hat sich die Mosel in höchst schlangenförmigen Windungen ein tiefes Bett gegraben, und ein mehrere hundert Fuß tiefes Thal gebildet, das durch ein weit milderes Clima, und besondere Fruchtbarkeit, im Contraste mit seiner Umgebung, sich auszeichnet.**)

§. 528. Wenn man von dem unfreundlichen Hundsrück herabsteigt, und sich dem Moselthale nähert, das tief und enge durch ein mächtiges weit ausgedehntes Thonschieferlager sich durchwindet, so wird man höchst angenehm überrascht durch den Anblick des höchst fruchtbaren Weinthales, das der blaue Spiegel der Mosel durchziehet. Der angenehme Eindruck, den das an sich schon interessante Thal hervorruft, wird noch besonders dadurch erhöhet, daß man aus einem rauhen Clima, wo die Vegetation oft nur kümmerlich erscheinet, und wo

*) Ein waldiges Hochland zwischen Coblenz, Trier und Luxemburg gelegen. (S. die Gebirgskarte von Steininger 1822.)

**) Ein Beweis, in welcher Culturfähigkeit sich ein großer Theil des Bodens der höher gelegenen Punkte befindet, ist dieß, daß viele Felder nach mehrjährigem Ertrage unfruchtbar werden, worauf man sie mehrere Jahre brach liegen läßt, damit sie sich mit Rasen überziehen, man nennt dies Schiffelland; darauf wird im Sommer der Boden in großen Stücken aufgehauen, diese werden auf kleine Haufen so zusammengestellt, daß überall die Luft durchstreichen, und sie austrocknen kann. Gegen das Spätjahr, wenn die Erdklumpen ziemlich lufttrocken sind, werden Reiserbündel in die Zwischenräume gesteckt, und angezündet. Durch diese Procedur wird nun dem Boden neue Fruchtbarkeit gegeben. Trifft sich der Zufall, daß mehrere solcher Felder in einem Tage zugleich angezündet werden, wo kein Wind wehet, so überziehet sich das ganze Thal mit einer dichten Rauchwolke.

die Erndte oft kaum den sechsfachen Körner-Ertrag liefert, mit einem Male in ein lachendes, fruchtbares grünes Thal herabsteigt, in welchem ein mildes Clima herrscht *), und dessen südliche Wandungen alle mit Weinreben bedeckt sind.

§. 529. Das Moselthal, dessen Naturschönheiten von so Wenigen eigentlich gekannt sind, bietet dem Besucher so viel Erhabenes dar, daß er unwillkührlich von Bewunderung hingerissen wird, die ihm die lieblichen jede Stunde sich ändernden Bilder hervorrufen. Wer besonders nicht an den Anblick der Schieferdächer gewöhnt ist, die hier jede Bauernhütte, in anderen Gegenden aber nur Palläste schmücken, der findet in solchen Bildern etwas Erhabenes, etwas Anziehendes, und seiner Phantasie entkeimt ein gewisser Begriff von herrschendem Wohlstande, daß man sich in eine andere Welt versetzt zu seyn glaubt, wo besondere örtliche Vorzüge ein höheres Leben andeuten. Solche Mannigfaltigkeit von malerischen Ansichten, von lieblichen Bildern, die alle kurz abgeschlossen, sich jeden Augenblick in ihrer Form verändern, reihen sich aneinander wie eine Bildersammlung, die dem Naturfreunde in jedem Bilde neuen Genuß bieten.

§. 530. Dieß waren meine Empfindungen, als ich mich dem Moselthale näherte, das mir wie ein Zauberbild erschien, und mich gegenüber dem Braunenberge befand, der den edelsten Wein an der Mosel liefert. Dieser auf der linken Flußseite dem Dorfe Dusemont gegenübergelegene Berg von etwa 150 Fuß Höhe und kaum ½ Stunde Länge zeichnet sich vor so vielen Weinlagen an der Mosel dadurch aus, daß er ganz isolirt in dem etwas erweiterten Thale liegt, welches wohl einen besonders vortheilhaften Eindruck auf die klimatischen Verhältnisse dieses Punktes ausübt, indem hier die Sonne größeren Wirkungskreis hat, sich hier mehr Wärme ansammeln kann, und dadurch eine mildere Temperatur sich bildet, die der Trauben-Entwicklung so sehr Bedürfniß ist.

*) Wenn auf der Hochebene die Winde noch so lästig ziehen, so ist in diesem Thale gewöhnlich eine milde ruhige Luft, wodurch die Wärme sich ungehindert gesammelt halten, und ein günstiges Clima bilden kann.

§. 531. Da sich in dem ganzen Moselthale, von Trier bis Coblenz ein ziemlich gleichförmiger Karakter fast in jeder Beziehung ausspricht, so will ich auch das, was den Weinbau mit seinen Beziehungen betrifft, hier nur generell, nicht wie bisher nach einzelnen Orten, angeben, um nicht zu weitläufig zu werden; ich verfolge daher meinen früher angenommenen Bearbeitungs-Plan.

§. 532. Der allgemeine Karakter des Moselthales ist, daß es sich in einer Tiefe von 2 bis 300 Fuß, und wohl noch mehr, in unzähligen Krümmungen durch steil anstehende Felspartien, Weinberge und Buschwälder durchschlängelt. Die Wände des Thales sind fast allenthalben steil, und schroffe mehrere hundert Fuß hohe Felspartien und Felswände sind kein seltenes Vorkommen. Diese Wände treten gewöhnlich so nahe an das Flußbett hervor, daß gar oft kaum ein Leinpfad für die Pferde, welche die Schiffe aufwärts ziehen, vorhanden ist; eben deshalb ist auch längs dem Flusse keine fahrbare Straße, wie bey andern Flüssen ähnlicher Größe, sondern aller Verkehr ist lediglich auf die Wasserstraße beschränkt; aus diesem Grunde sind auch viele Ortschaften ganz nahe an das Ufer gebauet, was zu Cochem, diesem gewerbreichen Städtchen, besonders auffallend ist, das sich in langer Linie längs dem Ufer hinziehet. Manchmal erweitert sich auch das Thal auf mehrere hundert Schritte, oder es eröffnet sich ein kleines Seitenthal, aus dem ein Bach oder Nebenflüßchen hervorquillt. Solche Stellen sind gewöhnlich mit Ortschaften besetzt, die das bischen flachen Boden sorgfältig zu Wiesen und Gartenbau auch Obstpflanzungen benutzen, wodurch solche Parthien, die denn so häufig mit dem Wild-romantischen abwechseln, ungemeinen Reiz für das Auge erhalten. Sonderbar ist's, daß fast alle Moselbewohner den ihnen nöthigen Akkerbau auf den ihnen im Rücken liegenden Hochebenen betreiben müssen, wo gewöhnlich rauhes Clima, und mitunter unfruchtbarer Boden ist, zu dem man größtentheils mit Beschwerlichkeit nur gelangen kann.

§. 533. Wie schon angegeben, bestehen alle Wände des engen Flußthales theils aus Weinbergen, theils aus niederem Walde, theils aus unfruchtbaren Felsparthien. Diese drey Verhältnisse wechseln oft

in jeder Stunde, was den Landschaften ein so malerisches Ansehen, ein so freundliches Colorit giebt, wie man es nur selten an einem Flusse antrifft, außer auf der Strecke von Bingen bis Coblenz, welche Parthien mit denen der Mosel viel Aehnlichkeit haben.

§. 534. Durch die Menge der Krümmungen, welche der Mosel so eigenthümlich sind, bilden sich natürlich eben so viele Expositionen, je nachdem der Fluß seine Wendungen macht. Fast alle durch dies Verhältniß hervortretende südliche und südwestliche Expositionen sind längs der ganzen Mosel mit Weinreben bepflanzt, wodurch sich leicht erklären läßt, welche Menge Wein hier gewonnen werden muß, wenn bey einer Ausdehnung von 28 bis 30 Stunden eine Menge *solcher* Expositionen hervortreten, die an manchen Stellen, wie bey Geltingen, Wahlen und Graach, eine Längenausdehnung von einer starken Stunde, auf dem rechten Moselufer, bey Brauneberg, Pisport und Winingen in einer Ausdehnung von etwa einer halben Stunde auf dem linken Moselufer, dagegen bey den meisten Orten, wovon Winterich, der Oligsberg, Minheim und Thron, ferner Uerzig, Erden, Traben und Lösenich, Berncastel, Cuß, Neumagen, Grünhausen, Trarbach und mehrere ꝛc. sich auszeichnen, oft nur eine Ausdehnung von 1 Viertelstunde und noch viel weniger haben, je nachdem die Flußkrümmungen stärker oder schwächer sind. Eben deshalb tritt auch gar zu oft der Fall ein, daß viele Orte ihre Weinberge theils auf dem rechten, theils auf dem linken Ufer haben, die wie abgerissene Parthien zwischen niederm Walde und öden Felspartien liegen. Wie schon gesagt, sind nur die südlichen Wände im Culturzustande, dagegen alle nördlichen längs der ganzen Mosel mit Wald bewachsen, was der Mosel den eigenthümlichen Karakter giebt, daß Weinberge und Wald sich so oft neben einander befinden und in so häufiger Abwechselung erscheinen, wodurch die Bilder und Ansichten in angenehmer Farbenwechselung sich so malerisch hervorheben.

§. 535. Die Abdachungen längs der ganzen Mosel sind durchgehends steil, so daß sie zwischen 20—40 Grad wechseln. Bey

Pisport haben sie eine der geringsten, beym Brauneberg eine ziemliche Strecke von 30 und mehr, bey Winningen aber unter allen die stärkste Abdachung die wohl bis zu 45 Grad und darüber steigt. Letzterer Ort hat das Eigenthümliche, daß er die steilsten und schwächsten Abdachungen längs der Mosel hat; denn hier erhebt sich das Ufer bis zur schwindelnden Höhe, und flächt sich mit einem Male so schnell ab, daß das Städtchen, etwa eine halbe Stunde unter der angegebenen Weinlage gelegen, schon ganz flach liegt, so wie die unterhalb demselben gegen Coblenz zu gelegenen Weinberge, die man eigentlich nur noch Weinfelder nennen kann, im Vergleiche zu den übrigen Weinlagen des Flußthales.

§. 536. Die eben berührte Weinlage mit südlicher und südöstlicher Exposition, und etwa 300 Fuß Höhe, erhebt sich unmittelbar gleichsam aus dem Wasserspiegel hervor, und steigt in abgebrochenen Terassen, die auf mächtige Felsblöcke gestützt sind, so steil zu dieser bedeutenden Höhe empor, daß dem vorüberfahrenden Wanderer unbegreiflich scheint, wie diese einzelnen Parthien zwischen Felsen zerstreuet, und oft gar nicht zusammenhängend, nur bebauet, oder mit Dünger u. dgl. versehen werden können, da sie gar nicht mit einander in Verbindung zu stehen scheinen, allein die Kunst hat alle Hindernisse der Natur besiegt. Diese sonst unzugängliche Felsparthie wurde nämlich durch Ingenieure, die in Coblenz lagen, und deren Chef durch den Ortsvorstand von Winningen gewonnen wurde, in einem Winter der 1890ger Jahren nach den Regeln der Kunst bearbeitet, durch Pulver gesprengt, und durch viele helfende Hände so bearbeitet, daß das ganze nun eine vortreffliche Weinlage bildet, die durch Kunst und Menschenhände der Natur gleichsam abgetrotzt worden.

§. 537. Daß alle Weinberge an der Mosel durch eine Menge Terassen abgetheilt sind, kann man sich leicht denken; erstlich, weil dieß ein Bedürfniß zur Haltbarkeit des Bodens ist, *) zweytens weil

*) Bey meiner Bereisung fand ich mehrere Stellen, wo trotz den angebrachten Mauern, dennoch ganze Weinberge sammt Mauern und Reben von

bei Urbarmachung solchen Bodens immer eine Menge Felsen ausgebrochen werden müssen, wodurch man Steine in Ueberfluß erhält, die am zweckmäßigsten zu Mauern benutzt werden.

§. 538. Das Gestein, welches das Unterlager des Bodens von Trier bis Coblenz bildet, ist allgemein Thonschiefer von verschiedenen Farbennüancen, von schwarzgrauen, bis zum grünlichen und röthlichen, dann die mit ihm nahe verwandte Grauwacke. Oft ist das Gestein mit Schnüren und Gängen von weißem Quarz nach allen Richtungen durchsetzt. Erscheint der Thonschiefer in dunkler Farbe, wovon sich oft mächtige Gänge vorstehend zeigen, die tiefer in den Berg verfolgt werden, so liefert er den bekannten Dachschiefer, der allgemein Lay genannt wird, und womit auch längs der Mosel alle Gebäude bedeckt sind. *) Auffallend ist hierbey, daß der Thonschiefer als ursprünglich neptunisches Gebilde, bey dessen Bildung eine horinzontale Auflagerung statt finden mußte, nun in ganz verschiedener Richtung ansteht; anstatt daß er in horinzontalen Lagen erscheinen sollte, ist der größte Theil der Lager perpendiculär, nur wenige liegen in schiefer Richtung, und höchst selten trifft man ihn in horinzontaler Lage an. Trifft man Stellen an, wo ein großer Theil der Gesteinmasse zu Tage stehet, so siehet man deutlich, wie die Masse früher zerbrochen und aus ihrer natürlichen Lage gebracht worden seyn mußte, so daß sie jetzt ein verkehrtes Bild ihres früheren Bestandes ist. Welche mächtige Gewalten müssen hier geherrscht haben, die ein so ungeheures Lager von

---

oben bis herunter abgerutscht waren, und den unteren Leinpfad verschüttet hatten, was fast in jedem Jahre bald da bald dort sich ereignet.

*) Die Dachschiefer oder Zeichenschiefer werden nicht in offenen Steinbrüchen wie andere Steine gewonnen, sondern sie werden auf bergmännische Art durch Stollen, die in den Berg getrieben werden, ausgebrochen, und auf einem Schiebkarren oder Bergmannshunde zu Tage gefördert, wo sie noch feucht durch lange dünne Messer, die mit einem hölzernen Schlegel angetrieben werden, gespalten, und in gehörige Form zugehauen werden. Ein guter Arbeiter muß in einem Tage 2 Rieß — 760 Stücke zuhauen. Das Rieß wird mit 3 preuß. Thalern bezahlt.

Schiefermassen in ihren ganzen Massen so erschütterte, daß auch nicht der kleinste Theil in seiner ursprünglichen Richtung blieb.

§. 539. Der Bauboden der Weinberge bestehet, wie leicht denkbar, aus verwittertem oder zerkleinertem Thonschiefer, der gar oft mit vielen weißen Quarzstücken untermengt ist. Diese Quarztrümmer kommen von den Schnüren und Gängen her, die den Thonschiefer nach allen Richtungen durchsetzen, und die an der Luft in viele kleine Stücke reißen die aber nicht weiter verwitteren. (Kommen diese in einen Fluß, wo durch öftere Bewegung ihre scharfen Ecken sich abschleifen, so bilden sie die weißen Kiesel, welche in den Flußbeeten oft so häufig vorkommen.) Tiefer liegende Stellen haben auch manchmal Leimenboden. Im Allgemeinen ist der Boden sehr productiv, was die später zu beschreibende hohe Erziehung der Weinstöcke beweist. Vieles trägt hiezu die langsame Verwitterbarkeit des Thonschiefers bey, wodurch sich mineralische Salze bilden die theils als Reizmittel dienen, und theils Bestandtheile selbst zur Ernährung des Rebstockes liefern. (Darüber im dritten Hefte ein Mehreres.)

§. 540. Die Bodenzubereitung bey Anlage junger Weinberge geschiehet hier auf eine, von den Vorbereitungs-Methoden anderer Gegenden, ganz verschiedene Weise. So z. B. ist Anpflanzung mit Klee, mit Gras u. dgl., hier eine ganze fremde Sache. Werden Weinberge an Stellen angelegt, wo früher keine Weinberge waren, so wird der Platz 4 bis 6 Fuß tief umgebrochen oder gerottet, wie im ersten Hefte umständlich angegeben worden. Weil nämlich, wie schon gesagt, alle Abhänge felsiger Natur sind, wo in deren Zwischenräumen nur wenig Baugrund sich befindet, so wird das Ganze zur angegebenen Tiefe durchgearbeitet. Die Felsen werden nämlich weggebrochen und zerkleinert; diejenigen Stücke, die an der Luft nicht verwittern und zerfallen, werden zu Mauersteinen für die Terrassen benützt und das übrige unbrauchbare Gestein mit dem Hammer zerkleinert, und unter den Baugrund gebracht. So wird eine Terrasse um die andere gebildet, bis das ganze Stück angelegt ist, wobey man aber Sorge trägt, daß der umgebrochene Boden die angegebene Tiefe habe.

§. 541. Das Setzen geschiehet auf folgende Weise. Wenn die eben beschriebene Terrassen-Anlage vollendet ist, dann wird ein 2 Fuß tiefer Graben nach der ganzen Breite des Stückes ausgehoben, gleichsam wie wenn man nochmal, nur nicht so tief, rotten wollte. Darauf wird die Pflanzung auf 4 Fuß ins Quadrat angelegt, und zwar auf folgende Art. Es wird ein alter Pfahl von etwa 3 bis 4 Fuß Länge je zu 4 Fuß Entfernung in den Rottgraben gestellt, so zwar, daß sie an der senkrecht abgehauenen Wand bergaufwärts stehen. Nun werden 3 Reben (Blindholz) von 2 bis 3 Fuß Länge, wobey man keine Rücksicht darauf nimmt, ob etwas von dem unteren Wulste daran ist, oder nicht, so an den Pfahl gestellt, daß sie etwas unter die Bodenfläche zu stehen kommen, darauf werden sie oben fest an den Pfahl gebunden, und einen Fuß tiefer nochmal, und die unteren Theile der Reben werden wie ein Hühner-Fuß ausgebreitet (siehe Fig. 36.) Wenn dieß geschehen, dann wird Rasenerde, die man von Wiesen abnimmt, unter die auswärts gebogenen Reben, und etwas derselben Erde auf die Reben gelegt, so daß sie ganz damit umgeben sind.*) Hiedurch erhält der Stock einige Festigkeit, so daß er sich nicht leicht mehr verrückt. Es wird nun der gewöhnlich steinige Grund von der anstehenden Wand in den Graben gezogen, ein neuer Graben ausgehoben, und mit diesem Grunde der vorige Graben ausgefüllt, wodurch die Reben ganz bedeckt werden. In dem neuen Graben wird dieselbe Pflanzung vorgenommen, und damit so fortgefahren, bis das ganze Rebstück bepflanzt ist. Zu bemerken ist hierbey, daß die Reben an der Gränze unmittelbar auf die Linie des Grenzsteines gesetzt werden, und daß der Nachbar seine Stöcke ebenfalls in diese Linie setzt, welche man Terme nennt. Auf diese Art stehen die Stöcke in dieser Linie nur 2 Fuß voneinander, jeder Nachbar hat jedoch diese Regel zu beobachten, daß er die Pfähle von dem Nachbar gerichtet stecken muß, wodurch man erkennt, welcher Stock diesem oder jenem Nachbar gehört. Da die Weinberge fast

*) Dieß ist bey so steinigen Böden nothwendig, damit die erste Wurzelbildung befördert werde.

überall vom Fuße bis zum Kopfe des Berges durchlaufen, und gar oft kein mittler Weg den Berg durchschneidet, so sind an solchen Stellen die Weinberge nur wie schmale Binden zu betrachten, die längs den Anhöhen auflaufen. Ich habe sogar Weinberge gesehen die nur 3 bis 4 Zeilen breit waren, und oben am Berge mit einer Zeile ausgingen.

§. 542. Wird ein alter Weinberg ausgehauen, und wieder neu angelegt, so wird ohne vorheriges Rotten eben so, wie oben angegeben, verfahren, nur mit dem Unterschiede, daß die Bodenfläche mit Dung überzogen wird, welcher dann durch das Umstürzen des Bodens in den Bereich der künftigen Wurzeln kommt.

§. 543. Diese Procedur stimmt eigentlich ganz mit dem Einrotten der Reben, wie es im ersten und Anfangs des zweiten Heftes angegeben ist, überein, weicht aber hauptsächlich davon ab, daß die Reben gegen den ungerotteten Theil des Bodens gestellt werden, während sie bey Türkheim und Umgegend an den gerotteten Theil des Bodens gelehnt werden.

§. 544. Das in vielen andern Gegenden beobachtete Ausruhen des Bodens scheint auch hier ganz überflüssig zu seyn, indem die immerwährende langsame Zersetzung des Thonschiefers, wodurch sich gewöhnlich immer lößliche mineralische Salze bilden, den Rebwurzeln Nahrung zuführt; selbst der beygegebene Dünger scheint diese Bildung und Auflößlichkeit zu unterstützen. (S. Düngung.)

§. 545. Das Pflanzen der jungen Anlagen wird theils im Herbste, meistentheils aber im Frühjahre vorgenommen. In neuerer Zeit will man die Erfahrung gemacht haben, daß Pflanzungen im Spätjahre weit besser gedeihen, als die im Frühjahre.

§. 546. Der dominirende Rebsatz ist Klembeer (d. h. Kleinberger oder Elblinge) und Rießlinge, wovon es zwey Varietäten einen roth und grünstieligen geben soll, dann der schwarze Burgunder oder Klebroth. Der Kleinberger dominirt längs der ganzen Mosel und ist mehr oder weniger mit Rießling gemengt, ausnahmsweise trifft man zu Pisport, Brauneberg, Oligsberg, Zeltingen,

Trarbach u. a. m., reine Rießlinganlagen an, und man kann an diesen Orten den Rießling dominirend nennen. Zerstreuet an vielen Punkten längs der Mosel trifft man einzelne Weinberge mit Burgundern beflanzt. Schon mehr rother Wein wird zu Pisport und Kersten gewonnen, so daß er von daher schon im Handel erscheint, dagegen wird in der Gegend von Cobern, Cochem, Carten, Pommorn, Paldersdorf ꝛc. an der Untermosel viel rother Wein erzogen, so daß er dort der dominirende Rebsatz ist.

§. 547. Die Blindreben oder das Blindholz, das zum Setzen bestimmt ist, wird von Vielen schon im Spätjahre, und zwar im Advente im Vollmonde geschnitten, und zur Frühjahrspflanzung den Winter über in den Boden gegraben, von wo sie dann genommen werden, wie man sie während der Arbeit bedarf. Dieß Spätjahrs-Schneiden hat den Zweck, daß man die Reben noch vor dem Frost in Sicherheit bringt, weil man nicht vorher bestimmen kann, ob ein strenger Winter sich einstelle, wodurch die Reben Schaden leiden, und Frühjahrs in ihrer Entwicklung zurückbleiben. Daß man noch darauf siehet, im Vollmonde zu schneiden, ist wohl ein Aberglaube, der in früheren Zeiten sehr ausgebreitet war, und sich im Moselthale noch erhalten haben mag, während man in anderen Gegenden längst davon abgekommen ist. (Vergleichende Versuche darüber, findet man in meiner Schrift über den Bockschnitt ꝛc. §. 62.)

§. 548. Der Gebrauch die Setzreben noch vor Winter auszuschneiden, ist sehr nachahmungswerth, und es wäre zu wünschen, daß in solchen Gegenden, wo man von Winterfrösten viel zu leiden hat, und wo besonders das Glatteis vielen Schaden thut, das Ausschneiden derselben noch besorgt würde. Die dann in Boden gelegte Reben erfrieren nie, mag es auch noch so kalt werden. Durch dieß Verfahren wäre man auch immer sicher, gesundes Setzholz zu haben. Denn wie manche Anlage, die mit vielen Kosten unternommen wurde, ist nicht schon mißglückt, (d. h., die Reben sind so schlecht gewachsen, daß man nach und nach fast die Hälfte der Stöcke nachbessern mußte), ohne daß sich trotz aller angewandten Mühe, der Eigenthümer die Ursache

erklären konnte. Es liegt nicht immer in der mehr oder weniger Triebfähigkeit des Bodens, sondern gar oft liegt es in der Entwicklungsfähigkeit der Pflanze selbst, die durch irgend eine äussere Einwirkung gestört worden, und zum großen Nachtheile des Eigenthümers selten mehr in dem normalen Zustand zurückkehrt.

Aus eben diesem Grunde ist das Pflanzen mit Wurzelreben immer sicherer. Solche Pflanzen die ein günstiges Wachsthum andeuten, geben dann die Versicherung, daß dem Eigenthümer bey seiner ersten Anlage kein Schaden erwachse. Solche gesunde Wurzelreben haben gleichsam die ersten Kinderkrankheiten passirt, an welchen immer viele hinfällig werden.

§. 549. Das Hundert Blindholz von 2 bis 3 Fuß Länge von Rießlingen, wird gewöhnlich mit 48 kr. bezahlt.

§. 550. Mit Wurzelreben wird an der Mosel selten ein Rebberg angelegt, weil sie durchschnittlich zu theuer sind, denn sie kosten 2 fl. 40 kr. Blos zum Nachbessern abgehender Stöcke werden sie verwendet, oder wenn in einem jungen Weinberge etwas nachgesetzt werden solle. Sie werden gewöhnlich auf diese Art gewonnen, daß man im Frühlinge die Blindreben in Wiesen oder sonstige flache Böden legt, wo man sie 2 Jahre liegen läßt, bevo sie zur Pflanzung abgegeben werden.

§. 551. Im zweyten Frühjahre, d. h. im ersten Frühjahre nach dem Setzen, werden die Triebe bis auf ein Auge abgeworfen.

§. 552. Im dritten Frühjahre, wird die im vorigen Sommer getriebene Rebe bis auf 3 Augen abgeworfen, und zugleich ein 10 Fuß hoher eichener Pfahl beygesteckt, der Bergauf hinter 3 Reben zu stehen kommt, d. h. jede der 3 gepflanzten Reben bekommt einen solchen Zapfen von drei Augen.

§. 553. Im vierten Frühjahre, wird die stärkste Ruthe eines jeden Zapfens zu einem Bogen von 12 bis 15 Augen angeschnitten. Diese 3 Ruthen werden theils mit Weiden, theils mit Stroh an den Pfahl gebunden und mit der Spitze so herab gebogen, daß sie nur etwa 1/2 Fuß vom Boden entfernt angebunden werden, wobey be-

obachtet wird, daß die Bogen in gehöriger Entfernung ein Dreieck bilden. An Stellen, wo der Holztrieb sehr stark ist, werden auch 4 Bogen angelegt, wie (Fig. 37. a.) versinnlichet.

§. 554. Im fünften, sechsten und den folgenden Jahren, wenn der Rebstock kräftige Entwicklung zeigt, wird ein zweites Stockwerk von Bogen mit 15 bis 20 Augen angelegt, (Fig. 37. b und c) und mit dem zunehmenden Alter werden über diesem Stockwerke noch einige Bögen als drittes Stockwerk angelegt, wenn es der Trieb gestattet, jedoch ist dieß an den wenigsten Orten der Fall; auch werden noch einige Zapfen von 4 bis 6 Augen dazwischen angeschnitten. Ich habe übrigens zu meiner Verwunderung Stöcke angetroffen, wo ich bey ausgestrecktem Arme mit der Spitze meines Parapluis gerade den oberen Bogen erreichen konnte, was doch wenigstens für eine Höhe von 9 Fuß anzunehmen ist. Namentlich ist dieß in Graach auch in Zeltingen der Fall, wo die Rebstöcke am höchsten gezogen werden, so daß in jedem Weinberge Doppelleitern stehen, an welchen die Leute hinaufsteigen müssen, um die Reben aufzubinden und die Trauben abzuschneiden. Hier sind aber auch die Pfähle meist 12 Fuß lang. Indessen giebt es viele Gegenden, wo die Stöcke wieder niederer gepflanzt werden, so daß sie nur bis zu 5 und 6 Fuß hohe Bogen bekommen, besonders ist dieß der Fall bey Winingen, wo sie auf dem sich allmählich ausflächenden Terrain am niedrigsten an der ganzen Mosel erzogen werden. Es giebt sogar einige Gegenden von Cochheim Fluß abwärts, wo in den Weinbergen gar keine Pfähle sind, und dieselbe wie Hecken herum liegen. Solche Distrikte sind aber nicht groß und sie bekunden keinen ausgebreiteten Weinbau. Bei näherer Erkundigung erfuhr ich, daß in diesen Orten der Weinbau vernachlässigt und verarmt seye, und daß diese sehr geringe Weinberge seyen, die den Holzaufwand nicht lohnen. In solchen Weinlagen trifft man indessen auch Weinberge an, die mit kleineren Pfählen bestellt sind; solche geordnete Reihen zieren gar freundlich die sonst verworrne Weinpflanzungen, welche sie wie schmale Binden durchziehen, und welche gewöhnlich das Eigenthum der Vermöglicheren sind.

§. 555. Unmöglich ist mir, den Eindruck zu beschreiben, den solche Rebenwälder auf mich machten, als ich aus dem Nahethal, wo die Reben so dicht am Boden erzogen werden, in das Moselthal kam, wo ich so grellen Contrast antraf. Mir war gerade, als sähe ich lauter Hopfenpflanzungen, die in meiner Heimath so häufig sind. Wer an einen solchen Anblick nicht gewöhnt ist, kann sich des Staunens wohl nicht enthalten, und im ersten Augenblicke muß man sich selbst fragen, welcher Grund führt die Leute hier zu solchen Extremen? Bey ruhiger Anschauung der Sache, nachdem man sich einigermassen erholt hat, findet man jedoch einige Entschuldigung für diese Erziehungsmethode, obschon sie nie das richtige Urtheil eines rationellen Oenologen für sich gewinnen kann. Denn wir sehen hier gegen die unumstößliche Regel im Weinbaue gefehlt, welche angiebt, „daß, je näher die Traube am Boden wachse, desto besser der Wein werde." Die Behauptung eines dortigen sehr geschickten Weinpflanzers, daß der Wein aus einem jungen Weinberge um 50 Proc. besser seye, als aus einem alten, beweißt dies hinlänglich. Dieser gute Mann suchte mir mit allen möglichen Gründen zu deduciren, daß dieß von der Individualität des jugendlichen Stockes abhänge, daß in solchem mehr Lebensthätigkeit vorherrsche, wodurch die Säfte mehr ausgebildet würden, folglich ein edleres Produkt lieferten u. dgl. m. Nachdem er sich ganz in solchen Deductionen erschöpft hatte, sagte ich ihm, daß dieß auf ganz einfachen Gründen beruhe, indem in einem jungen Weinberge die Trauben weit niederer wären, als in einem alten, daher der Wein von ersterem weit besser als vom letzteren, was die Moselbewohner als Fingerzeig der Natur erkennen sollten. Allein dieser Grund fand keinen Eingang, und ich schwieg, wie ich es später immer that. Denn in keiner Weingegend fand ich noch ein solch hartnäckiges Festhalten an die altherkömmliche Gebräuche, wie hier; *) ihre Begriffe über die Vorzüglichkeit ihrer Behandlungsweise, stehen so fest und unabänderlich, daß man gegen die empfangene Gastfreundschaft ansto-

*) Dieß hat auch Hörter a. a. O. schon sehr beklagt.

ßen würde, wenn man sie eines anderen belehren wollte. Ein sehr ehrenwerthes Mitglied des Moseler Weinbauvereines, hatte sogar die Kühnheit, in seiner Begeisterung für ihre Erziehungs-Methode, mir unter die Augen zu sagen, daß sie an der Mosel um 50 Jahre den Rheingauern im Weinbaue vor seyen. Dieß ist doch gewiß alles Mögliche. *)

§. 556. Ueberhaupt ist für denjenigen, der an eine geordnete Schnittmethode gewöhnt ist, der Anblick eines z. B. 20—25jährigen Rebstockes ein auffallender Gegenstand. Gewöhnlich sind vom Boden aus, 4—6—8 Reben als Schenkel aufgezogen, welche alle unten um den Pfahl herum mit einigen Weiden-Bändern befestigt sind, so daß das Ganze fast Aehnlichkeit mit einem Besen hat, in welchem ein Stiel gesteckt ist, wie sie an manchen Orten üblich sind. Betrachtet man einen solchen im Frühjahre zugeschnittenen und zurecht gebundenen Rebstock, so staunt man wie viel hier demselben zugemuthet wird; nebst der übermäßigen Anzahl von Bögen (Böglinge) sind auch noch Zapfen von 4—6 Augen dazwischen angeschnitten, so daß das Ganze wirklich überladen ist, und unmöglich alle Augen austreiben und tragen können, was auch nie der Fall ist. Bey dem allgemein herrschenden, und sich hier am besten beurkundenden Sinne für Gewinnung vieler Masse, ereignet sich noch oft, daß Weinbergs-Eigenthümer mit ihren Arbeitern schmählen, daß sie ihnen zu wenig Holz anschneiden, ja sogar war schon öfter der Fall, daß solche Leute ihre Arbeiter abdankten, die ihnen zu wenig anschnitten, und dafür solche annehmen, die bekannt sind, mehr Holz anzuschneiden. Hieraus kann man entnehmen, welcher Sinn bey der Weinproduction vorherrschend ist.

*) Da mein Aufenthalt an der Mosel nicht von langer Dauer war, so könnte der Fall seyn, daß ich hier zu generell gesprochen hätte. Wäre dem nicht ganz so, wie ich angeführt habe, so deprecire ich vor jedem Bessergesinnten. So weit ich für meine Person übrigens mit den dortigen Bewohnern in Berührung war, fand ich durchgehends die eben angeg[illegible] Stimmung, die ich als Wiederhall des ganzen Thales erkannte.

§. 557. Daß man übrigens, um nicht unbillig im Tadel zu werden, die Boden und climatische Verhältnisse nicht ausser Betracht lassen darf, kann hier nicht umgangen werden. Erstens ist der Boden sehr triebfähig, was nicht allein die jungen Pflanzungen beweisen, welche ein aussergewöhnliches Wachsthum haben, so daß eine 2jährige Anlage oft so stark ist, als an manchen Orten eine 4jährige; sondern auch die ältere Rebstöcke, die ein so starkes Anschneiden ertragen, und doch für das folgende Jahr wieder so starke Ruthen treiben, daß hinreichende Bögen angeschnitten werden können. Natürlich wird die Sache auch oft übertrieben, und der Hang nach Quantität, führt das Messer oft um mehrere Fuß höher, als das Bedürfniß für die Triebfähigkeit des Bodens vorhanden ist. Dieser Fehler leuchtet aber allenthalten, ja aus dem ganzen Karakter der Erziehung hervor, welche nie mit den rationellen Prinzipien des Weinbaues sich vereinbaren kann. Gerade darin liegt der Beweis, daß die Moselbewohner, nicht wie in §. 555. angegeben; um 50 Jahre vor, sondern mehr als um 50 Jahre dem Rheingaue zurück stehen. (Man lese nur das dritte Heft). Sie handlen noch im alten Zeitgeiste, wo eine Menge Weines ein tägliches Bedürfniß war, wo bei allen Kauf und Verkaufsacten, Familienfesten, bei Zunftversammlungen ꝛc., Saufgelage gehalten wurden, die eine Menge Weines verschlangen ohne Rücksicht auf dessen Qualität *). Diesen Sinn hat sich aber in neuerer Zeit geändert, dagegen den der Moselbewohner nicht, daher die jetzige häufige Klagen über Mangel an Absatz, und über Beeinträchtigung in ihrem Handel durch die Produkte des Nahethales, das vermöge seiner besseren Erziehung ein weit lieblicheres Getränke liefert, und daher mehr gesucht wird.

§. 558. Was das vorhin angeführte climatische Verhältniß betrifft, so ist nicht in Abrede zu stellen, daß es diese Erziehungsart merklich unterstützt, denn ich glaube schwerlich, daß in irgend einer andern Gegend auf diese Art ein nur genießbarer Wein erhalten werden

*) Dr. Graff, aus Trarbach, schildert dieß Verhältniß gar schön in seiner Schrift über den Moselwein. Seite 46 und 47.

würde; so aber bildet das enge tiefe Moselthal mit seinen vielen Krümmungen eine Menge von Wärmebehältern, die gerade durch die Biegungen als Einzeltheile abgeschlossen werden, und wodurch etwa einfallende Winde abgehalten werden, weiter zu streichen, und die angesammelte Wärme wegzuführen. (Die Wirkungen der Winde auf das climatische Verhältniß, habe ich in dem ersten Hefte näher angegeben.) Eben so sind die fast allgemeinen steilen Abdachungen mit einer Menge Terassen dieser Erziehungsart dadurch förderlich, daß sie als Reflectoren für die Wärme dienen, wodurch die hochhängende Trauben dennoch dem Wärmebereiche des Bodens sich näher befinden, als man sich eigentlich denken sollte; durch die Mauern, und steil auflaufende Böden, wird gleichsam über diesen Trauben wieder Wärme entwickelt, so daß sie durch die von allen Seiten reflectirte Wärme dennoch in einem Wärmebereiche sich befinden, der ein mildes, der Traube günstiges Clima bildet. Nächst diesen trägt auch der steinige Boden vieles zur Erwärmung des Ganzen bey, denn aus ihm entwickelt sich nach Untergang der Sonne die meiste rückstrahlende Wärme, die die Kühle der Nachtluft mildert, und der Entwicklung und Reife der Trauben so förderlich ist. Diese, von so vielen noch mißkannte Wirkung, veranlaßt allein die frühe Blüthe und frühe Reife der unmittelbar am Boden sich befindenden Trauben, wie es z. B. bei Einlegern der Fall ist. Eben so läßt sich dadurch auch leicht erklären, warum Trauben, die nie von der Sonne beschienen werden, und ganz unter dem Laub hängen, aber nur dem Boden nahe sind, oft viel früher weich werden, als solche die höher hängen, und der Sonne den ganzen Tag preiß gegeben sind. Ferner läßt sich blos durch das Gesetz über die rückstrahlende Wärme erklären, warum Trauben an hohen Wänden, sowohl auf dem Boden als in der Höhe, einen gleichen Grad der Reife haben, während bei einem freistehenden Rebstocke, die obere Trauben später als die untern reifen, seyen sie unter den Blättern oder frei in der Sonne. Es ist also nicht die unmittelbare primäre Wirkung der Sonne, welche die Reife befördert, sondern es ist die secundare mittelbare Wirkung.

§. 559. Das Schneiden der Reben geschiehet gewöhnlich im Frühjahr zeitlich, im Februar und März, manche schneiden auch schon im Spätjahre, besonders wenn man Setzreben ausschneiden will.

§. 560. Der Schnitt wird dabey ziemlich dicht am Auge und in schiefer Richtung gemacht.

§. 561. Die Sommerbehandlung ist hier höchst einfach, ich möchte sagen nur zu einfach, denn es wird den ganzen Sommer über weder etwas ausgebrochen, noch ausgeputzt, noch abgeschnitten, sondern blos die herabhängende oder aufsteigende Lotten werden aufgebunden ohne eingekürzt zu werden. Nun denke man sich einen Rebstock der etwa 6 Bögen hat, an welchem dann bis zum Herbste alle Triebe gelassen und blos aufgebunden werden, welch dichten grünen Busch ein solcher Rebstock bildet, es ist eine Pyramide von solchem Umfange, daß man gar oft ein Kind darin verstecken könnte, ohne daß man es gewahr würde.

Dagegen giebt es auch wieder viele Stöcke, die weniger Bögen haben, z. B. zwey im untern und zwey im obern Stockwerke, diese sind dann nicht so dicht, und man kann füglich den größten Theil der Trauben hängen sehen, dagegen bey den Stöcken von größerem Umfange, siehet man wenige derselben, so daß man um die Früchte zu sehen, genöthigt ist, das Laubwerk wie Gardinen auseinander zu machen.

§. 562. Da die Stöcke für ihren Umfang zu nahe beysammen sitzen, so tritt gewöhnlich der Fall ein, daß in feuchten Jahrgängen, das Laub an dem untern Stockwerke gerne gelb wird, auch die Blüthe vielen Schaden leidet, daher selten viele Trauben in diesem Bereiche sind, und die meisten Trauben im obern Stockwerke sich befinden.

Besonders ist dieß bey dem Klembeer (Kleinberger oder Elbling) der Fall, bey dem Rießling dagegen schon weniger, weil er keinen so starken Stock bildet. Durch diese so dichte Bestockung bleiben die Trauben natürlich immer grün, denn sie befinden sich größtentheils im Schatten, und sie erhalten selten den gelbbraunen Zustand, dem der Wein seine Goldfarbe und sein Feuer gewöhnlich verdankt, wie es

im Rheingaue z. B. der Fall ist, daher der Moselwein größtentheils eine grünliche Farbe hat, die ihn von andern Weinen karakterisirt.

§. 563. Bey so bewandten Umständen kann man sich leicht denken, von welcher Beschaffenheit solche Produkte sind, die unter solchen Mißverhältnissen erzeugt wurden. Wenn wir auch einigen Orten an der Obermosel, wie Oligsberg, Brauneberg, Pisport, Zeltingen, die ihren Vorzug besonders ihrem Rießlingbau verdanken, alle lobenswerthe Eigenschaften zu gestehen, so bleibt doch bey weitem der größte Theil des Moselproduktes ein säuerliches Getränk, das seinen allgemeinen Ruf im Auslande nur den Proben aus den eben genannten besseren Lagen hat. Mögen auch die Dichter den Moselwein noch so hoch besingen*); wer das Rheingau und das Nahethal besucht hat, und kommt von da nach der Mosel, der wird seinen verwöhnten Gaumen schwerlich mit dem allgemeinen Produkte dieses Thales befreunden können**), wozu auch schon die niedere Preise einigen Maaßstab geben. Ich sage nochmal, daß dieß nur von dem gewöhnlichen Theile des Weines gilt, denn die eben genannte bessere Lagen mit besserem Rebsatze liefern ein recht angenehmes, blumiges Getränk, das besonders in seinem jugendlichen Alter zu den beliebteren gehört. So z. B. verkaufte Böcking in Trarbach, dieser ausgezeichnete Weingutsbesitzer und Weinhändler 1 Fuder 900 preuß. Quart Wein um 700 preuß. Thaler, was natürlich im Vergleiche zu den allgemeinen Weinpreisen ein enormer Preis ist, denn der Durchschnittspreis von 10 Jahren von den besten Lagen, ist nur zu 200 bis 300 preuß. Thaler, der der mittleren zu 100 bis 150 und der geringen, als dem größten Theile, zu 100 Thaler und darunter anzunehmen.

---

*) Mos'lerwein der Sorgenbrecher
Schafft gesundes Blut,
Trink' aus dem bekränzten Becher
Glück und frohen Muth. v. Kleist.

**) Die Bestätigung dieser Angabe findet sich in beigegebenem Verse, den ich in einer alten Chronik von 1740 fand:
„Der Moselwein war stets dem Leib gesund und gut,"
„Doch Rheinwein ziert den Tisch und giebt den Gästen Muth."

§. 564. Daß der Moselwein ein gesundes Getränk ist, wird wohl Niemand in Abrede stellen wollen, und der lateinische Vers: «Vinum mosellanum, est omni tempore sanum» verdient alle Anerkennnng. Auch hat er die Eigenschaft, daß er das Blut nicht so erhitzt, wie die Rheingauer und Naheweine, weil er an und für sich leichter als diese Weine ist. Ich zweifle übrigens keineswegs, daß an der Mosel sich ebenfalls feurige Weine erziehen ließen, wenn die Bewohner dazu zu bewegen wären, von ihrem Systeme abzugehen, und eine sachgemässere Erziehung einzuführen, wodurch die Trauben dem Boden näher gebracht würden; denn es läßt sich erwarten, daß bey den günstigen climatischen Verhältnissen, die durch den Reflex der Sonnenstrahlen vom Wasser auf die Weinlagen unterstützt werden*), bey dem steinigen, wärmehaltenden, schwarzen Schieferboden, und bey den starken Abdachungen, wo die Sonnenstrahlen beinahe im rechten Winkel einfallen können, immerhin ein vorzügliches Produkt zu erzielen seye**).

§. 565. Der Grund warum die Moselweine als ein gesundes Getränk im Rufe stehen, mag wohl weniger in den Boden- und Oertlichkeits-Verhältnissen liegen, als in den Folgen der Erziehung.

Wenn wir den Grundsatz im Auge behalten, den ich in meiner Schrift über den Bockschnitt (§. 17—18) schon ausgesprochen habe, daß, je näher die Traube dem Boden, desto kräftiger der Wein seye, daß (nach meinen Versuchen) mit dem Quadrate der Entfernung vom Boden die intensive Qua-

*) Darüber im dritten Hefte das Nähere.

**) Schon Hörter, der früher an der Mosel wohnte, und viel Mangelhaftes erkannte, gab sich alle Mühe diesem entgegen zu arbeiten; selbst die preuß. Regierung erkannte dieß, und verordnete, daß der Weinbau-Catechismus Hörters, in allen Schulen angeschafft, und die Jugend gelehrt werde, damit in dieser wenigstens ein besserer Geist bepflanzt würde. Allein dagegen erhob sich die ganze Masse der Weinbauern, sie erklärten sämmtlich, daß dadurch ihr Weinbau untergraben, und am Ende zu Grunde gerichtet würde, worauf dann die Sache unterblieb, und nach dem allgemein herrschenden Sinn noch lange so bleiben wird.

lität des Trauben abnehme, und die Zeitigung sich verspäte, folglich eine successive Abnahme an Zuckergehalt eintrete, so werden wir bald finden, worin die Ursache dieser Eigenschaft zu suchen seye. Es ist bekannt, daß die Trauben, die in einiger Höhe gezogen sind, wenn sie auch für den Gaumen noch so wohlschmeckend und süße sind, immer einen weit leichteren Wein geben, als diejenige, die in den Weinbergen in der Nähe des Bodens erzogen werden, dieß ist Erfahrungssache, welche sich z. B. am besten in Oppenheim beurkundet, wo in den Arkadenlauben der niederen Gegenden, die häufig da vorkommen, viel solcher Wein gewonnen wird, der im Gehalte, besonders im Feuer, seinen Weinbergsbrüdern weit nachstehen muß, so, daß wenn ein Stück Oppenheimer Weinbergswein z. B. 500 fl. kostet, den Laubenwein kaum mit 300 fl. bezahlt wird.

§. 566. Da die Moselweine größtentheils in einer solchen Höhe erzogen werden, wo die Trauben sich ausser dem in der Nähe des Bodens durch die rückstrahlenden Wärme sich bildenden Wärmebereiche befinden, folglich nie die intensive Ausbildung erlangen können, die das eigentliche Feuer der edlen Weine constituirt, so verfallen sie nothwendigerweise in den Karakter der Laubenweine, die von jeher als ein gesundes nicht erhitzendes Getränk bekannt sind. Dieß sind meine Ansichten, über einen schon viel besprochenen Gegenstand, und ich glaube, daß sie wenige Anfechtungen erleiden dürfen, wenn man nicht hartnäckig an dem Glauben an einer individuellen Eigenschaft hängt. Eigenthümlich bleibt es allerdings, daß besonders die Rießling-Weine eine besondere blumige Gähre haben *), die man bey einer so hohen Erziehung nicht vermuthen sollte, aber vielleicht auch diese nur von den wenigen tiefer hängenden Trauben erhielten.

§. 567. Die Traubenlese hat hier in ihrer Art nichts Ei-

*) Böcking versicherte mich, daß nur die Trauben, die unter dem Laube hingen, dem Wein sein Bouquet gäben, nicht die von der Sonne beschienenen.

genthümliches. Es wird vom Ortsvorstande die Zeit bestimmt, worauf nach jedem Bann die Trauben auf einmal abgeschnitten werden; den Zeitpunkt des Anfangs und des Aufhörens der Lese bestimmt jeden Tag die Glocke, wornach sich jeder zu richten hat. Vom Sortiren der Trauben oder Abberen ist keine Rede. Die Trauben werden gewöhnlich vór den Weinbergen mit einem Stämpfel zerquetscht, manche bringen auch die Trauben ganz nach Hause, und quetschen sie dá, dann werden sie in eine Bütte gethan, zugedeckt, und etwa 36 bis 48 Stunden stehen gelassen, je nachdem die äussere Luftwärme die beginnende Gährung bedingt, und gekeltert. Böcking und andere machten schon den Versuch, das erst abgelaufene des Mostes, den Vorlaß, allein in Fässer zu thun, und den Most welcher durchs Auspressen hervorging, ebenfalls zu separiren, sie fanden aber dabey keinen Vortheil, sondern Nachtheil, denn der erstere Wein, welcher zwar Anfangs zart schmeckte, ging nach einem Jahre zurück, nachdem der Druckwein, der anfangs weniger angenehm war, sich immer besserte. Dieß ist ein Beweis, daß bey dieser Erziehung der Traubensaft zu wenig Zucker enthält, um in seinem geistigen Verhältnisse selbst bestehen zu können, er bedarf daher des in den Kämmen befindlichrn adstringirenden Stoffes zu seiner längeren Conservation.

§. 568. Die Vergährung des Mostes geschiehet hier selten durch Röhren, gewöhnlich wird bey der ersten stürmischen Gährung eine Hohlschüssel aufgesetzt, die einen 2 bis 3 Zoll hohen Rand hat, um die ausgeworfene Hefe auffangen zu können, und wenn der Most zu einiger Ruhe kommt, so wird blos ein Traubenblatt aufgelegt, auf welches man etwas Sand streut, damit es fest aufliege.

§. 569. Der Abstich des Weines, wird im ersten Jahre zweymal vorgenommen, im März und Mai.

§. 570. Die Beholzung ist, wie schon angegeben, allgemein mit eichenen Pfählen, die nach Oertlichkeit von 8 bis 12 Fuß wechseln, der größte Theil hat aber 10 Fuß Länge, wovon das 100 9 fl. kostet.

§. 571. **Ein Morgen Weinberg** auf diese Art zu beholzen kostet über 200 fl.

§. 572. Eine eigene Manipulation ist an der Mosel zu Hause, die Pfähle in den Boden zu schlagen. Im Frühlinge nimmt der Weinbergsmann gewöhnlich ein kurzes Beil mit in den Weinberg, theils um die abgebrochene Pfähle zu spitzen, theils um damit die Pfähle in den Boden zu schlagen; sie haben darin eine solche Gewandheit, mit dem ausgestreckten Arme in solcher Höhe, die sie ohne Erhöhung erreichen können, auf die Pfähle zu schlagen, daß man kaum glaubt, wie sich da nur eine Gewalt ausüben ließ.

§. 573. An der Mosel bewahrheitet sich das, was ich in meiner Schrift über den Bockschnitt, §. 8. schon gesagt habe, daß solche Weingegenden die bedeutende Wälder in ihrer Nähe haben, immer eine stärkere Beholzung haben, als solche Gegenden, wo das Holz mangelt*). Da das Hochgebirge des Hundsrück gleichsam parallel mit der Mosel ziehet, das Holz im Ueberflusse liefert, so fehlt es den Moselbewohnern nie an dem nöthigen Holzbedarfe, auch richtet sich der Holzhandel mit solchem Weinbergsholze gewöhnlich nach den einmal eingeführten Gebräuchlichkeiten, und die Holzhändler behalten natürlich immer dasselbe Maaß bey, wodurch mittelbar immer die alte Erziehungsart erhalten, und unterstützt wird. Würde den Moselbewohnern die Gelegenheit fehlen, den üppigen Holzaufwand nicht mehr führen zu können, ich bin überzeugt, sie würden sich bald zu einem Besseren bekehren, und als Folge davon, auch eines besseren überzeugen. Die Nothwendigkeit hat den Menschen schon oft zur richtigen Erkenntniß geführt **).

§. 574. **Die Bodenbearbeitung** ist hier, je nachdem der Boden mehr oder weniger Unkraut hervorbringt, und mehr oder weni-

---

*) Die Bewahrheitung findet man schon zu **Winningen** am Ausgange der Mosel, wo bei weiterer Entfernung vom Hochgebirge, auch schon niedere Beholzung ist.

**) Einen Beleg hierzu findet man in meiner Schrift über den Bockschnitt §. 11.

ger steinigt ist, 2 bis 3mal mit einem Karste, dessen Zähne etwa 10 Zolle lang sind, auch ist an manchen Orten derselbe mit einer Erhöhung auf dem Ohre mit einer Art von Hammer versehen, um die manchmal herausgegrabene Steine, welche zu groß sind, zerschlagen zu können. (S. Fig. 38.)

§. 575. Das Graben, wird das erstemal 5—6 Zolle tief, später nur etwa 3 Zoll tief, mit dem erwähnten Karste vorgenommen, und zwar immer wird Bergab gearbeitet. Die dadurch aber entstehende Lücke durch Bergabbauen der Erde, wird immer dadurch ersetzt, daß man am Scheitel des Berges Steine und Grund wegnimmt, und damit die leer gewordene Stelle anfüllt. Denn größtentheils sind die Weinberge nicht bis ganz auf die Höhen hinauf geführt, weil dort schon ein rauhes Clima herrscht, und es findet sich gewöhnlich oben noch ein ödes Stück Feld, das zu dem erwähnten Zwecke dient. Dieß bildet eine gewisse Gerechtigkeit für den Weinberg. Tritt der Fall ein, daß der Berg *) in 2 Hälften getheilt ist, wo unten und oben zwey Besitzer sind, so muß beym Hacken der obere Weinbergs-Eigenthümer so viel Erde herabfallen lassen, als der untere zum Nachfüllen braucht, thut er es nicht, so hat der untere das Recht, dem oberen so viel Erde zu nehmen, als er braucht; dagegen hat der obere wieder das Recht, so viel Grund von der Höhe abzunehmen, als er bedarf.

§. 576. Das vorherrschende Unkraut ist besonders Kreutzkraut (Senecio vulg.), Hederich (Sinapis arvens), Winde (convolv. arvens et Sepium) rc.

§. 577. Der Dünger ist gewöhnlich Rindviehdünger, mit Erde oder Rasen wird nie gedüngt.

§. 578. Das Düngen geschiehet durch Ausbreiten auf der

---

*) Man vergesse nicht, was ich schon früher anführte, daß die genannten Berge, keine eigentliche Berge, sondern bles die Abdachungen des tiefen Thaleinschnittes sind, den die Mosel in das allerdings hügeliche Land einschnitt, denn oben auf den sogenannten Bergen geht der Boden größtentheils mehr oder weniger eben fort, und hängt mit dem dahinter liegenden Lande zusammen.

Oberfläche alle 5 bis 6 Jahre. Böcking düngt alle 4 Jahre in einem regelmäßigen Turnus. Bey demselben sahe ich auch eine Anstalt, die an mehreren Stellen mit gutem Erfolge ausgeführt werden soll. Es ist nämlich oberhalb dem Weinberge eine große Grube angelegt, wo wie an einem Steinbruche Thonschiefer ausgebrochen wird. Dieser wird dann in Faustgroße Stücke zerschlagen, die sich in lauter flache Stücke spalten, und damit wird alle paar Jahre der Weinberg überschüttet. Dadurch wird der Boden allmählig so mit Steinen überlagert, daß man gar keinen Bauboden mehr siehet. Ob diese Verbesserung auf einer chemischen Wirkung z. B. durch theilweise Zersetzung des Thonschiefers, beruhet, oder von einer blos mechanischen Wirkung auf die Sonnenstrahlen abhängt, will ich nicht direkt entscheiden. Mir scheint aber letzteres wahrscheinlicher. Denn dieser blauschwarze Stein nimmt bekanntlich die Lichtstrahlen begierig auf, und erwärmt sich dadurch an der Sonne weit mehr, als gewöhnlicher Bauboden. Durch diese Ansammlung von Wärme bildet sich gleichsam ein wärmeres Klima, und so wie alle Gewächse in tropischen Ländern einen weit üppigeren Wuchs haben, weil sie bey gehöriger Feuchtigkeit sich in höherer Lebensthätigkeit befinden, eben so mögte auch hier der Fall seyn, indem die Wurzeln durch den Thonboden den nöthigen Zufluß von Säften erhalten, die bey einer durch die angesammelte Wärme gesteigerten Lebensthätigkeit, eine erhöhete Bildungsfähigkeit erlangen.

§. 579. Junge Weinberge werden im zweyten Winter schon gedüngt, und dabei gewöhnlich die jungen Pflanzen mit Mist bedeckt.

§. 580. Der Verkaufspreis der Weinberge wird hier nicht nach Ruthenzahl angenommen, sondern nach der Zahl der Stöcke. Bey einer Versteigerung wird daher angegeben, wie viel Stöcke der Weinberg hat. (Wahrscheinlich weil bey oft felsigem, unregelmäßigem Terrain, kein richtiges Maas angegeben werden kann). Nun wird ausgeboten, wie viel man für den Stock giebt. In guten Lagen wird der Stock zu 2 bis 4 fl. ja schon zu 5 fl. verkauft, dagegen in geringen Lagen auch nur zu 1 fl. und noch weniger, daher nicht selten der

Fall ist, daß ein Viertel Morgen à 40 Ru... man zu ... und darüber bezahlt wird. ...an.

§. 581. Das Alter der Weinbe... 50 Jahren annehmen, je nach Umständen. ... den nicht so alt, wie die von Kleinberg-Reben

§. 582. Der Wein-Ertrag eines M... man etwa zu 2000 Stöcken annehmen kann, von 8 bis 20 Ohm (10 Ohm 1 Fuder) anzun...

§. 583. Die Baukosten von 1 Morgen sind je nach Gegenden 20 bis 25 fl.

§. 584. Der Taglohn eines Weinbergsmannes ist ohne Kost 36 bis 40 kr.

§. 585. Das Decken oder Umlegen der Reben ist hier nicht gebräuchlich, sie bleiben an den Pfählen über Winter.

Vergleichende Uebersicht der Weinbauverhältnisse in dem Distrikte von Worms bis Bingen, dann an der Nahe und dem Moselthale.

§. 586. Der Bauboden von Worms bis Dienheim ist größtentheils Löß und stellenweise Lehm, welche beide ineinander übergehen. Ausnahmen machen das Liebfrauenstift, Kattenloch und Lugensland, welche künstlichen oder gemischten Boden haben. Westhofen, Oppenheim, so wie ein Theil des Ingelheimer Grundes, haben Kalkboden untermengt mit Kalktrümmern aus Grobkalk. Zwischen Nierstein und Nackenheim ist ein rother, thoniger Sandboden, der in einiger Aehnlichkeit an der Nahe bey Labenheim und Kreuznach wieder erscheint. Einen mageren, graugrünen Thonboden haben der Petersberg und dessen Umgebung und viele Stellen des Ingelheimer Grundes und

Oberfläche alle 5 bis 6 Jahre. Böcking düngt alle 4 Jahre in einem regelmäßigen Turnus. Bey demselben sahe ich auch eine Anstalt, die an mehreren Stellen mit gutem Erfolge ausgeführt werden soll. Es ist nämlich oberhalb dem Weinberge eine große Grube angelegt, wo wie an einem Steinbruche Thonschiefer ausgebrochen wird. Dieser wird dann in Faustgroße Stücke zerschlagen, die sich in lauter flache Stücke spalten, und damit wird alle paar Jahre der Weinberg überschüttet. Dadurch wird der Boden allmählig so mit Steinen überlagert, daß man gar keinen Bauboden mehr siehet. Ob diese Verbesserung auf einer chemischen Wirkung z. B. durch theilweise Zersetzung des Thonschiefers, beruhet, oder von einer blos mechanischen Wirkung auf die Sonnenstrahlen abhängt, will ich nicht direkt entscheiden. Mir scheint aber letzteres wahrscheinlicher. Denn dieser blauschwarze Stein nimmt bekanntlich die Lichtstrahlen begierig auf, und erwärmt sich dadurch an der Sonne weit mehr, als gewöhnlicher Bauboden. Durch diese Ansammlung von Wärme bildet sich gleichsam ein wärmeres Klima, und so wie alle Gewächse in tropischen Ländern einen weit üppigeren Wuchs haben, weil sie bey gehöriger Feuchtigkeit sich in höherer Lebensthätigkeit befinden, eben so mögte auch hier der Fall seyn, indem die Wurzeln durch den Thonboden den nöthigen Zufluß von Säften erhalten, die bey einer durch die angesammelte Wärme gesteigerten Lebensthätigkeit, eine erhöhete Bildungsfähigkeit erlangen.

§. 579. Junge Weinberge werden im zweyten Winter schon gedüngt, und dabei gewöhnlich die jungen Pflanzen mit Mist bedeckt.

§. 580. Der Verkaufspreis der Weinberge wird hier nicht nach Ruthenzahl angenommen, sondern nach der Zahl der Stöcke. Bey einer Versteigerung wird daher angegeben, wie viel Stöcke der Weinberg hat. (Wahrscheinlich weil bey oft felsigem, unregelmäßigem Terrain, kein richtiges Maas angegeben werden kann). Nun wird ausgeboten, wie viel man für den Stock giebt. In guten Lagen wird der Stock zu 2 bis 4 fl. ja schon zu 5 fl. verkauft, dagegen in geringen Lagen auch nur zu 1 fl. und noch weniger, daher nicht selten der

Fall ist, daß ein Viertel Morgen à 40 Ruthen, mit 500 bis 2000 fl. und darüber bezahlt wird.

§. 581. Das Alter der Weinberge kann man von 25 bis 50 Jahren annehmen, je nach Umständen. Rießling-Weinberge werden nicht so alt, wie die von Kleinberg-Reben.

§. 582. Der Wein-Ertrag eines Morgen Weinberges den man etwa zu 2000 Stöcken annehmen kann, ist in guten Jahren von 8 bis 20 Ohm (10 Ohm 1 Fuder) anzunehmen.

§. 583. Die Baukosten von 1 Morgen sind je nach Gegenden 20 bis 25 fl.

§. 584. Der Taglohn eines Weinbergsmannes ist ohne Kost 36 bis 40 kr.

§. 585. Das Decken oder Umlegen der Reben ist hier nicht gebräuchlich, sie bleiben an den Pfählen über Winter.

Vergleichende Uebersicht der Weinbauverhältnisse in dem Distrikte von Worms bis Bingen, dann an der Nahe und dem Moselthale.

§. 586. Der Bauboden von Worms bis Dienheim ist größtentheils Löß und stellenweise Lehm, welche beide ineinander übergehen. Ausnahmen machen das Liebfrauenstift, Kattenloch und Lugensland, welche künstlichen oder gemischten Boden haben. Westhofen, Oppenheim, so wie ein Theil des Ingelheimer Grundes, haben Kalkboden untermengt mit Kalktrümmern aus Grobkalk. Zwischen Nierstein und Nackenheim ist ein rother, thoniger Sandboden, der in einiger Aehnlichkeit an der Nahe bey Labenheim und Kreuznach wieder erscheint. Einen mageren, graugrünen Thonboden haben der Petersberg und dessen Umgebung und viele Stellen des Ingelheimer Grundes und

dessen Umgebung. Fetten Thonboden mit weißem Quarz untermengt haben die Moselgegenden.

§. 587. Das Unterlager des Baubodens ist von Karlesbach bis Bechtheim größtentheils Kies, d. h. kleine Rollstücke von Quarz, Hornstein, Kiesel und Kalkschiefer ꝛc., dann an verschiedenen Stellen ein feiner Sand, der vom schneeweißen ins ockergelbe übergehet. Grobkalk ziehet sich von Riefernheim über Guntersheim, Westhofen, Mettenheim, Guntersblum nach Oppenheim. Bey Nierstein wird dieß Lager durch den rothen thonigen Sandstein unterbrochen, legt sich aber unterhalb Nackenheim wieder an, und ziehet bis gegen Mainz und von da in den Ingelheimer Grund, wo es sehr ausgebreitet ist. Zwei Stellen fand ich von vulkanischen Eruptionen unterbrochen, einmal bey Nierstein, wo der rothe Sandstein durchbrochen wurde, und das andere Mal im Ingelheimer Grund, wo sich der Boksstein gebildet hat. Bey Bingen erscheint Urthonschiefer und Grauwacke mit einer Stelle von Hornfels. Von da gegen Kreutznach erscheint ein rother Sandstein, der oberhalb Kreutznach von Porphyr verdrängt wird. Bei Monzingen dominirt eine Brekzie aus Thonschiefer und Quarztrümmern. Weiter hinauf bis nach Oberstein sind fast allenthalben blos vulkanische Gebilde. Das ganze Moselthal hat Thonschiefer mit Quarzgängen durchsetzt; auch Grauwacke.

§. 588. Die Vorbereitung des Bodens vor dem Rotten ist verschieden. In dem Distrikte von Worms bis Bingen und Kreutznach wird 3 bis 10jährige Kleepflanzung, auch Frucht und Kartoffelbau betrieben, an der Mosel ist dies Verfahren nicht bekannt, sondern ein ausgehauener Wingert wird gedüngt, und sogleich wieder während dem Rotten angelegt.

§. 589. Das Rotten geschiehet allenthalben zwischen 2 und 3 Fuß Tiefe. In den Gegenden, wo der Grobkalk das Unterlager ist, werden die ausgegrabenen Steine größtentheils weggeführt, weil sie eine zu magere Sohle bilden; in den andern Gegenden werden sie größten-

theils untergerottet, besonders an der Mosel, wo der Bauboden mehr aus Steinen als aus Erde bestehet.

§. 590. Das Planiren des Bodens ist an wenigen Orten im Gebrauche, außer bey Oppenheim, bey Ingelheim, bey Kreutznach, und allenfalls an der Mosel, wenn wir die Terrassen-Bildung noch dazu rechnen wollen.

§. 591. Das Setzen der Reben ist sehr verschiedenartig. Allenthalben wird im Frühjahre gesetzt, ausgenommen an der Mosel, wo mehrere in neuerer Zeit im Spätjahre setzen. Zu Karlbach, Worms und dessen Umgegend werden Wurzelreben eingerottet, an der Mosel werden Blindreben eingerottet, eben so theilweise im oberen Nahethale bey Monzingen ꝛc. Von Niefernheim bis Westhofen, Osthofen und Bechtheim ꝛc., werden größtentheils Wurzelreben in senkrechte Stoßlöcher gepflanzt, weniger Blindreben. Vom Petersberge und von Oppenheim an bis nach Bingen und Kreutznach wird allgemein mit Blindreben von 1½ bis 2 Fuß Länge in senkrechte Stoßlöcher gesetzt. Da wo mit Wurzelreben gesetzt wird, nimmt man gewöhnlich nur eine Rebe. Wo mit Blindreben gesetzt wird, nimmt man gewöhnlich 2 Reben in ein Loch der Sicherheit wegen. Besondere Ausnahme macht den Distrikt vom Petersberge bis nach Bingen und Kreutznach, wo man 2—3—4 Reben in gewissen Entfernungen pflanzt, wodurch verschiedene Modificationen einer Erziehungsart gebildet werden. (Das Nähere hierüber findet man an den betreffenden Stellen).

§. 592. Die Entfernung der Rebstöcke ist von Karlebach, Oppenheim und Mainz 3½ Fuß, zu Guntersheim 4 Fuß ins Quadrat. Am Petersberge und im Ingelheimer Grund, wo 2 Sätze einen Stock bilden, ist die Breite der Gassen 4 Fuß. Die Stöcke werden auf 4½ Fuß Entfernung angelegt, d. h. der Linie nach. Dagegen muß ein 3sätziger Stock auf 5 bis 6 Fuß Entfernung gepflanzt werden. Wird aber Rebweise gesetzt, wie zu Kreutznach und dessen Umgebung oft geschieht, so werden die Gassen 4 Fuß breit, dagegen kommt alle 2 bis 2½ Fuß eine Rebe.

Bey den Heckenwingerten in dem oberen Nahethale, wird alle 3 Fuß ins Quadrat eine Rebe gepflanzt. An der Mosel wird am Fuße der Berge auf 5 Fuß, und an den Bergabhängen auf 4 Fuß ins Quadrat gepflanzt. In Bingen werden Quadrate von 5 Fuß angelegt.

§. 593. Die Erziehung der Rebstöcke ist von Karlebach bis Worms, Westhofen, Oppenheim und Nierstein die Kopferziehung; vom Petersberge an über den Jngelheimer Grund bis Kreutznach, das obere Nahethal und an der Mosel ist allenthalben Schenkel-Erziehung.

§. 594. Der Schnitt wird allenthalben über dem Daumen geführt.

§. 595. Die Erziehungsarten sind in dem Distrikte des zweyten Heftes sehr verschieden. Zu Karlebach, Heppenheim an der Wiese, Westhoven, Osthoven, Bechtheim, Mettenheim rc. ist die **Bockschnitt-Erziehung**. Bey Niefernheim, Zell, Harschheim und Wachenheim bey Kirchheim-Boland ist die **gespaltene Bockschnitt-Erziehung**. Karlebach hat auch noch etwas **offenen Rahmenbau**. Worms und seine nächste Umgebung haben die **einfache und doppelte Rahmen-Erziehung**, welche von derselben bey Heidelberg dadurch sich unterscheidet, daß die Stiffel nicht eingekerbt sind, wo die Balken aufliegen können, auch daß sie nicht in gleicher Höhe in den Boden gestoßen sind, sondern regellos untereinander stehen, so daß mancher Stecken 1 bis 1½ Fuß höher als der andere ist. Der ganze Distrikt vom Petersberge bis nach Bingen, dann auch die Gegend um Kreutznach haben die **einschenkliche Halbbogen-Erziehung** mit der Modification, daß vom Petersberge bis zum Jngelheimer-Grunde diese Erziehung zweysätzig, im Jngelheimer Grunde und in der Gegend von Kreutznach theils zweysätzig größtentheils aber dreysätzig, und bey Bingen dieselbe viersätzig ist *).

---

*) Metzger hat dieselbe die Nahe-Erziehung genannt, sie kommt aber nur am Ausflusse der Nahe vor.

Die zweyschenkliche Halbbogen-Erziehung trifft man zu Guntersheim und etwas bey dem benachbarten Westhofen an. Die **drey und vierschenkliche Halbbogen-Erziehung** beginnet zu Guntersblum und ziehet sich längs dem ehemaligen Rheinufer über Oppenheim, Nierstein und Nackenheim gegen Mainz, wo sie in die zweysätzige, einschenkliche Halbbogen-Erziehung übergehet. Die **Heckenwingert-Erziehung** ist an dem oberen Nahethale, besonders bey Monzingen und im Glanthale zu Hause, auch an der Mosel an einigen Stellen. Die **pyramidenförmige Bogen-Erziehung** ist blos an der Mosel anzutreffen; gemeinhin heißt sie die Moseler Erziehung.

Die **Arcadenlauben-Erziehung** findet man nur zu Oppenheim.

§. 596. Das Binden der Reben geschiehet größtentheils mit Weiden; auffallend bleibt es aber, daß bey Oppenheim und dessen Umgebung fast alles mit Stroh gebunden wird, während man hier wegen der Nähe des Rheines und der Menge sumpfiger Wiesen, eine Masse von Weiden pflanzt. Bey dem Petersberge und hinunter gegen Bingen hin, wird auch noch vieles mit Stroh gebunden. Das Heften im Sommer geschiehet natürlich alles mit Stroh, sowohl vor als nach dem Blühen. Bey den Bockwingerten wird erst nach dem Blühen aufgebunden, bey den Pfahlwingerten aber noch vor dem Blühen, nur an der Mosel nicht.

§. 597. Der Rebsatz ist auf dem Distrikte dieses Heftes sehr verschieden, natürlich ist hier der allgemeine und herrschende Rebsatz nur zu verstehen, einzelne Abweichungen können nicht angegeben werden. Die ganze Umgebung von Worms auf 2 bis 3 Stunden Umfang von Karlebach bis Bechtheim und Mettenheim pflanzt Rießlinge. Die Gegend von Kirchheim-Boland, z. B. Niefernheim, Zell, Harschheim rc., haben größtentheils Sylvaner. Guntersheim hat schwarzen Burgunder-Satz, den man schwarzen Rießling nennt, eben so die Orte Ober- und Nieder-Ingelheim, Groswinternheim und Sauerschwabenheim, wo

man den Burgunder Klebroth nennt. (Es ist eine Varietät, die im Herbste röthliche Blätter bekommt).

Die Umgebung von Oppenheim und Dienheim, hat sehr gemengten Satz, manche Weinberge sind eine wahre Musterkarte; jedoch kann man den Rießling und Oestreicher als dominirenden Rebsatz annehmen. Nierstein hat Rießling, Orleans und Sylvaner, von Nackenheim bis Mainz dominirt wieder der Oestreicher oder Silvaner, wovon aber mehrere Weingüter der Mainzer Herren, die man Forenser nennt, eine Ausnahme machen. Die Umgebung des Petersberges bis in den Ingelheimer Grund hat größtentheils Kleinberger (Elblinge), eben so die nördliche Lage von Bingen. Dagegen hat die südwestliche Seite, der Scharlachberg, Rießlinge und Orleans, auch etwas Kleinberger. Kreuznach hat wieder gemengten Rebsatz, theils in einzelnen Weinbergen gemengt, theils als einzelne Weinberge in der Gemarkung gemengt. Wohl wird aber der Rießling der vorherrschende seyn. Das obere Nahe- und Glanthal, wo die Heckenwingerte sind, hat fast lauter Rießlinge, nur wenige Kleinberger sind untermengt. Das Moselthal hat an den besseren Orten der Obermosel meistens Rießlinge, in den weniger berühmten Weinorten der unteren und mittleren Mosel, ist Kleinberger zu Hause, bey Cochem und dessen Umgegend, wird größtentheils rother Wein gezogen, aus dem Klebroth und Burgunder.

§. 598. Die Beholzung ist sehr verschieden. Viele Orte im äusseren Halbzirkel von Worms, haben gar kein Holz in den Weinbergen; im inneren Halbzirkel und in Worms selbst, wo Stiffel und Latten angewandt werden, ist die Beholzung sehr kostspielig, besonders die Doppelrahmen-Erziehung, weil zwischen jedem Stock ein Stiffel (Stecken genannt) stehet. Bei letzterer Erziehung kostet der Morgen à 100 Ruthen mit 2400 Rebstöcken 156 fl. zu beholzen, (während eine Stunde davon die Bockwingerte keinen Kreuzer kosten). Die Beholzung der Ackerzeilen ist noch kostspieliger, indem 2400 Stecke auf 170 — 180 fl. kommen, dagegen geben die

Ackerzeilen mehr Ertrag aber geringen Wein. Die Beholzung von Karlebach, in ganz niederen Rahmen, ist für 100 Ruthen etwa 70 fl.

Von Guntersblum, Oppenheim bis Nackenheim, ist die Beholzung mit tannenen Pfählen von 6 Fuß Länge. Zu einem Morgen à 100 Ruthen braucht man 5 bis 6000 Pfähle, welche 80 bis 90 fl. kosten.

Am Petersberge und dessen Umgebung braucht man 4000 Pfähle von Tannenholz à 100 Ruthen. Sie kosten 48—52 fl.

Im Ingelheimer Grund ist die Beholzung gegen den Rhein zu mit tannenen Pfählen von 7 Fuß, gegen Kreutznach hin mit eichenen Pfählen von 6½ Fuß. Die Beholzung eines Morgen Weinberg à 160 Ruthen, für einen zweysätzigen mit Tannenholz kostet 72 bis 80 fl., für einen dreysätzigen 96 bis 100 fl. Für einen zweysätzigen mit Eichenholz 120 bis 130 fl., für einen dreysätzigen 160 bis 170 fl. Dieselbe Berechnung gilt auch für Kreutznach und dessen Umgebung.

An der Mosel ist die Beholzung höchst kostspielig. Die Pfähle sind alle von Eichenholz durchschnittlich 10 Fuß lang und armsdick, an manchen Orten sind sie auch 12 Fuß lang. Ein Morgen Weinberg kostet 200 bis 250 fl. zu beholzen.

Die Arkadenlauben zu Oppenheim sind ebenfalls kostspielig. 20 Ruthen zu beholzen kosten 166 fl. 100 Ruthen kämen also auf 830 fl. zu stehen.

§. 599. Die Bodenbearbeitung ist verschieden. In der Gegend von Worms wird 4mal auch 5mal gebauet, in der Gegend von Oppenheim 5mal, am Petersberge nur 2mal, im Ingelheimer Grund 3mal, in der Gegend von Monzingen nur 1mal, manche auch 2 mal. An der Mosel 2 auch 3mal.

In der Gegend von Worms ist die letzte Arbeit immer das Zuwerfen der Stöcke mit Erde, eben so von Oppenheim bis Mainz, ferner im Ingelheimer Grunde bis Bingen und Kreutznach.

An der Mosel im oberen Nahethale bey Monzingen und am Petersberge geschiehet es nicht.

§. 600. Die Instrumente kann man in der Erklärung der Kupfertafeln nachsehen.

§. 601. Das Düngen geschieht von Worms bis Oppenheim und Mainz allenthalben, wo die Weinberge vor Winter zugezogen werden, in langen Gruben alle 3—4 Jahre, gewöhnlich wird da alle 2 Jahre in den Zeilen abgewechselt, oft auch alle 4 Jahre nur. Im Ingelheimer Grunde, wird alle 3 Jahre in einzelnen Gruben nahe an den Stöcken selbst gedüngt. Eben so am Petersberge und bey Kreutznach. Die Heckenwingerte werden selten gedüngt. An der Mosel wird der Dünger auf der Oberfläche ausgebreitet, alle 5 bis 6 Jahre. Auch wird hier mit zerkleinertem Thonschiefer öfters gedüngt. Junge Weinberge werden fast überall im zweyten Jahre schon gedüngt.

§. 602. Der Verkaufspreis bester Lagen ist sehr verschieden, gewöhnlich wird nach Viertel oder Morgen verkauft. Am Scharlachsberge bey Bingen wird dagegen nur nach Ruthen verkauft, wo die Ruthe 33 bis 44 fl. kostet. An der Mosel werden nur die Stöcke abgezählt, und der Weinberg wird nach Stöcken verkauft, und versteigert, so daß der Stock von 1 fl. bis zu 4—5 fl. je nach Lage verkauft wird.

§. 603. Die Durchschnitts-Berechnung des Ertrags, eine Sache von Wichtigkeit, habe ich getreu so niedergeschrieben, wie sie mir an Ort und Stelle angegeben worden. In Karlebach giebt man auf 100 Ruthen oder 1 Morgen, 2 Fuder Wein an. Im Liebfrauenstift rechnet man auf 100 Ruthen 1 Fuder Wein. In Heppenheim an der Wiese, wo die Bockwingerte als Ackerzeilen stehen, wird auf 100 Bockstöcke 1 Ohm Most gerechnet (10 Ohm 1 Fuder). Bey Worms hat die Spiral-Erziehung den höchsten Ertrag gegeben, indem 420 Stöcke als Ackerzeilen 22 rheinische Ohm oder 3½ Fuder Wein gaben. In Westhofen, bey Bockschnitt-

Erziehung, sollen 100 Ruthen durchschnittlich 8—9 Ohm Wein geben, 6 Ohm sind 1 Fuder und 7½ Ohm sind 1 Stück rheinisch.

In Osthofen (Bockschnitt), wird auf 100 Ruthen 12 Ohm (6 Ohm 1 Fuder) angegeben. In Bechtheim (Bockschnitt) rechnet man auf 100 Ruthen 10 Ohm (ebenfalls 6 Ohm 1 Fuder.) In Oppenheim wird der Ertrag von 100 Ruthen zu 2 Stück Wein angegeben, was mir aber ziemlich viel scheint, weil gar viele Weinberge kränkliche Stöcke haben. Die dortigen Arkadenlauben liefern dagegen ungeheuern Ertrag, den ich aber nicht angeben kann. Im Ingelheimer Grund, den man auch die Wein-Pfütze heißt, ist der Ertrag sehr bedeutend, man rechnet in guten Jahrgängen auf 140 Ruthen 5 bis 6 Stücke, das Stück zu 7½ Ohm rheinisch. In Kreutznach rechnet man auf 1 Morgen 4 Zulast oder 16 Ohm rheinisch, bey gemischtem Rebsatze wohl auch etwas mehr. An der Mosel ist der Ertrag sehr verschieden, mir wurde vom Weinhändler und Gutsbesitzer Böcking angegeben, daß man von 2000 Stöcken, welche etwa einen Morgen bilden, 18 bis 20 Ohm Wein rechne. (10 Ohm 1 Fuder.)

Diese Zusammenstellung mag für denjenigen, welcher irgend eine dieser Erziehungen wählen sollte, von besonderem Intresse seyn.

§. 604. Die Baukosten sind folgende: zu Niefernheim und Umgegend kostet der Morgen à 100 Ruthen 12 fl.; in Westhofen (Bockschnitt) 8 fl.; in Bechtheim (Bockschnitt) 7—8 fl.; in Guntersblum (Pfahlerziehung) 18—20 fl.; in Oppenheim 22 fl.; am Petersberge 12 fl.; im Ingelheimer Grunde, 15—18 fl.; in Kreutznach der Morgen à 160 Ruthen 32 fl.; an der Mosel für 2000 Stöcke 20 bis 25 fl.

§. 605. Der Tagelohn ist fast überall 24 kr. ohne Kost mit etwas Wein. Ausnahmen machen Karlebach, wo ohne Kost nicht gearbeitet wird; hier ist der Taglohn mit Kost 16 kr. nebst 4 mal 1

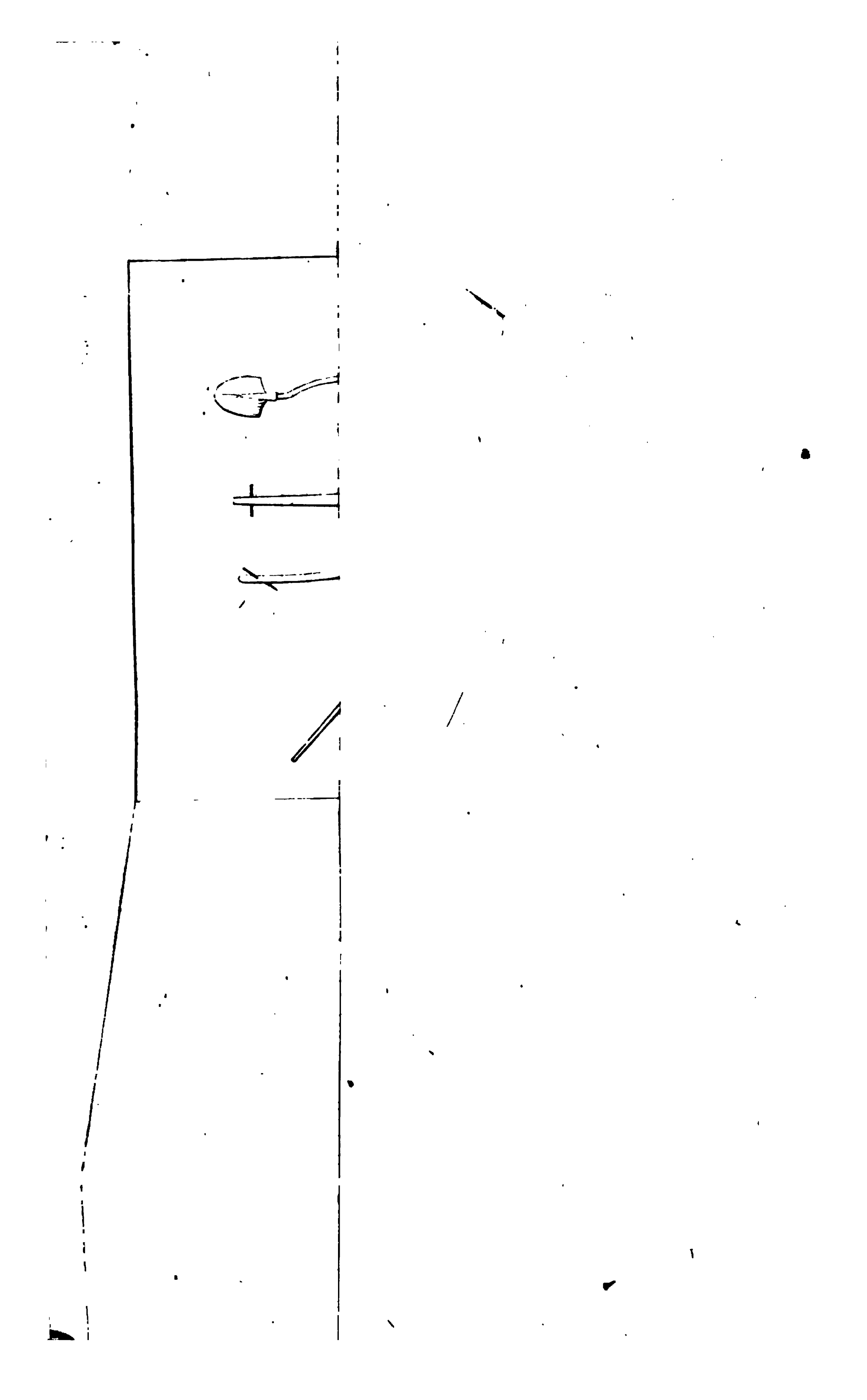
Schoppen Wein. In Bechtheim 28 kr. ohne Kost. In Oppenheim wird alles im Accorde gebaut. Am Petersberge 28 kr. An der Mosel 36— 40 kr. ohne Kost.

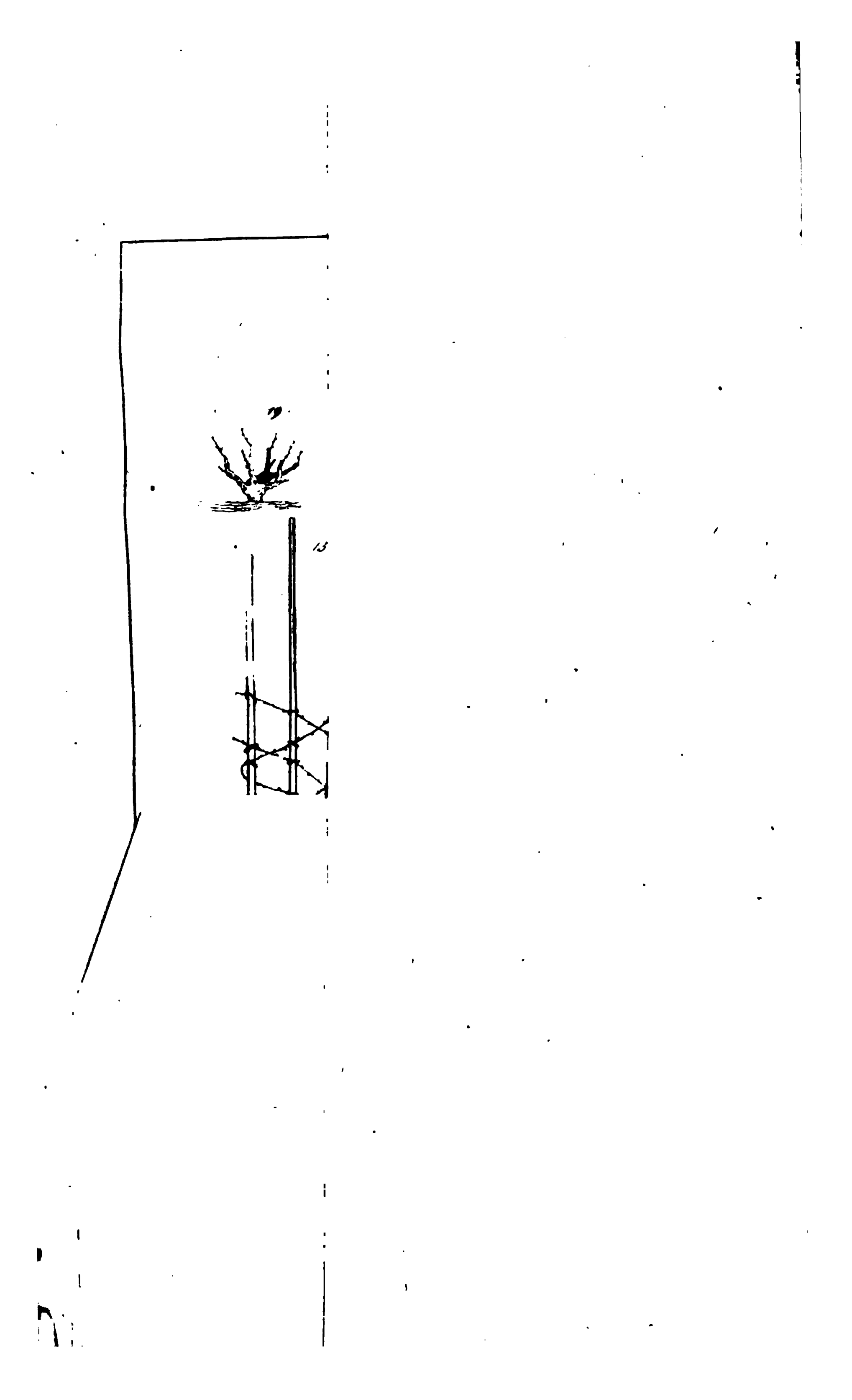
Nachschrift.

Zum Schlusse habe ich noch zu bemerken, daß ich mir alle Mühe gab, eine Uebersicht der Morgenzahl der Weinberge der verschiedenen in diesem Hefte beschriebenen Gegenden zu erhalten, was mir aber sehr unvollständig gelang. Ich habe mich sogar an einige höhere Staatsbeamte gewandt, und von ihnen die befriedigendsten Zusagen erhalten; allein die Versprechungen blieben unerfüllt *). Bei den späteren Heften hoffe ich aber glücklicher zu seyn, indem ich dazu schon sehr genügende Materialien besitze.

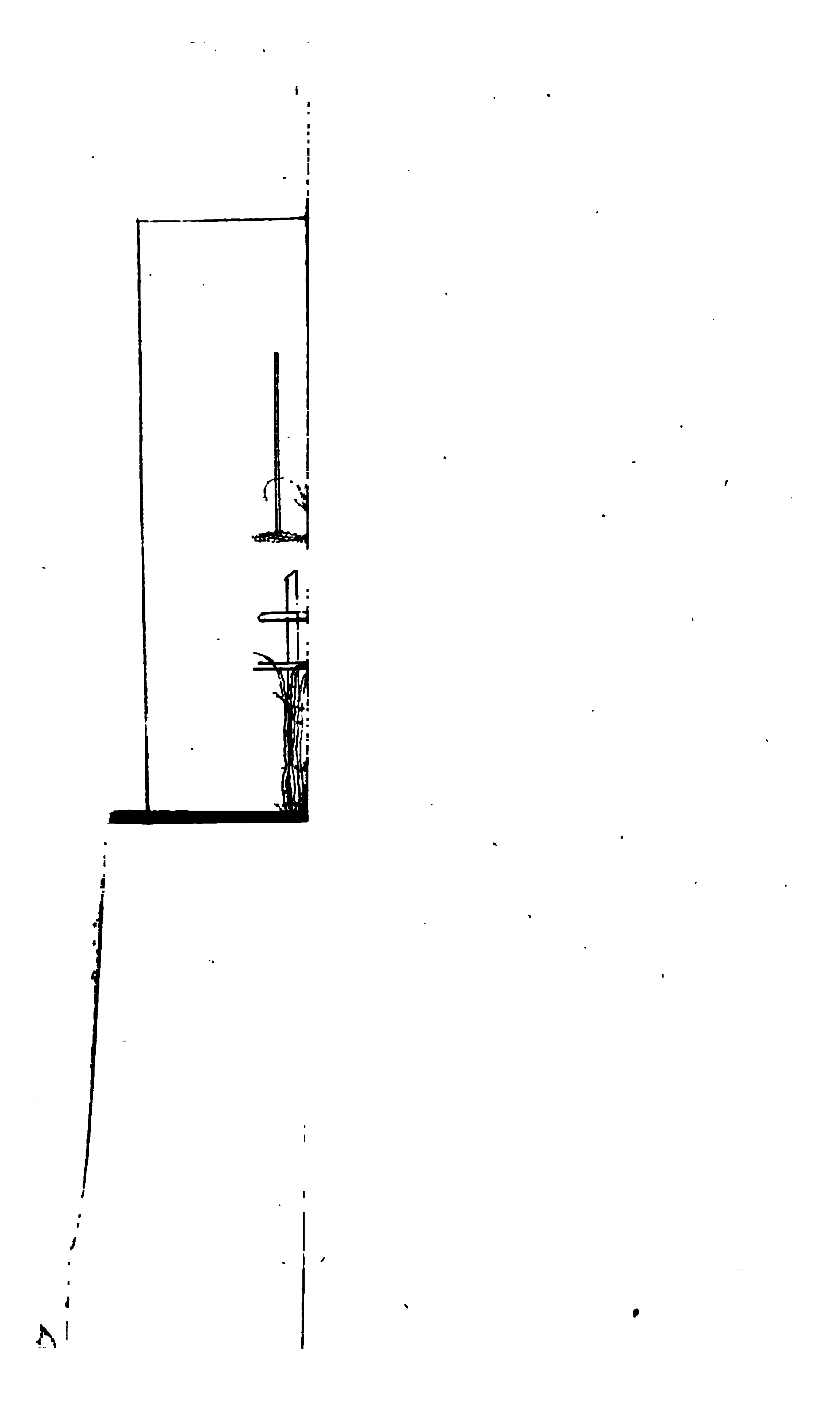
*) Der Sonderbarkeit wegen muß ich hier einen Fall anführen, dessen Beurtheilung ich dem Leser überlassen will. Nämlich in einer gewissen Stadt am Rheine hielt man (wie ich später erfuhr) meine Forschungen über den Bestand des dortigen Weinbaues für eine Maske zu politischen oder demagogischen Umtrieben, weshalb man mir ausweichend begegnete. — —

Benennung der Figuren.





x.



Der Weinbau im Rheingaue, von Hochheim bis Coblenz,

vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften und des badischen landwirthschaftlichen Vereins Mitglied.

Mit zwei lithographirten Tafeln.

Heidelberg,
in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.
1836.



Vorwort.

Ich übergebe nun hier dem Publikum das dritte Heft, welches einen der interessantesten Theile unseres teutschen Weinbaues enthält.

Bei dessen Bearbeitung habe ich, zunächst dem Hauptzwecke, nämlich ein treues Bild des Bestehenden zu geben, hauptsächlich das hervorgehoben, was belehrend für andere Weingegenden seyn mag. Denn hier, wo so viele einsichtsvolle Männer, besonders die Verwaltungsbeamten, als Koryphäen in dem Gebiete des Weinbaues zu betrachten sind, wo durch alle Mittel der Kunst das Höchste geleistet wird, hier ist die Hochschule des Weinbaues, hauptsächlich der Weinbereitung, und hier kann man lernen.

Da es besonders in dem Plane meines Unternehmens liegt, von jeder Weingegend, die ich beschreibe, die Morgenzahl der Weinberge anzugeben, damit man nach Vollendung des ganzen Werkes eine volle Uebersicht der Weinberge von Süd-Teutschland erhalten könne, so habe ich hier in einem Anhange die Morgenzahl der im zweiten Hefte beschriebenen Distrikte nachgeliefert. Bei dem Drucke jenes war ich noch nicht im Stande dieß geben zu können, da mir die so interessanten Notizen von meinen Freunden erst später nachgeliefert wurden.

Namentlich verdanke ich die Angabe, die Provinz Rheinpreußen betreffend, meinem verehrten Freunde Herrn Oberbürgermeister Buß in Kreutznach. Die Angaben über die Provinz Rheinhessen wurden mir durch Herrn Oekonomirath Papst in Darmstadt zu Theil, dem die Landwirthschaft Hessens so vieles schon zu danken hat. Die Angabe der Morgenzahl im Großherzogthum Nassau erhielt ich durch die Gefälligkeit des Herrn Domainenrath Lotichius, welcher durch seine ausgezeichneten Leistungen in der Leitung

der herzoglichen Weingüter und Weinkeller, sowohl im Inlande als Auslande sich einer allgemeinen ungetheilten Hochachtung zu erfreuen hat.

Meine Notizen über den berühmten Steinberg empfing ich von meinem Freunde, dem dortigen Verwaltungsbeamten, Herrn Oberschultheiß Braun in Hattenheim, (leider ist dieser Edle noch vor dem Herbste von 1835 in die Gefilde des Friedens hinübergegangen') einem praktischen taktfesten Manne im Felde des Weinbaues, in dessen belehrender Gesellschaft ich diese große Anstalt besuchte.

Hauptsächlich verbunden bin ich aber meinem Freunde Heckler, dem jetzigen Oberkellermeister auf dem Johannisberge, von welchem ich nicht allein das erhielt, was den Johannisberg betrifft, sondern auch einen großen Theil der Notizen über die eigentliche Erziehungsart der Reben im Rheingaue. Dessen ausgezeichnete Kenntnisse im Fache des Weinbaues, wie in der Weinbehandlung, die nicht auf der Erfahrung allein, sondern auf ein gediegenes Wissen in den beim Weinbaue nöthigen Hilfswissenschaften, wie Chemie und Physik, gegründet sind, geben ihm den allgemeinen Ruf, einer der ersten Oenologen Teutschlands zu seyn, was der Keller auf dem Johannisberge auch genüglich beurkundet.

Allen diesen Freunden seye hiemit öffentlicher Dank gebracht für die gütigen Unterstützungen

Wiesloch den 16. Juni 1835.

vom

Verfasser.

N. S.

Die im zweiten Hefte, Seite 118, §. 421 beschriebene Zeichnung, die aber aus Versehen nicht auf die Steinplatte kam, folgt hier ebenfalls unter den Zeichnungen unter Fig. 33.

Allgemeine Betrachtungen
über das klimatische und geognostische Verhältniß des Rheingaues.

Das Rheingau, dessen allgemeine Exposition südlich ist, bildet einen flachen gedrückten Halbbogen, welchen auf der südlichen Seite der Rhein in ziemlich gerader Richtung wie die Sehne eines Pfeilbogens begränzt. Das Taunusgebirge nämlich, das auf der nördlichen Seite dasselbe begränzt, schiebt bei Schierstein und Wallauf, als dem Eingange ins Rheingau, einen Vorhügel gegen den Rhein vor, zieht sich dann allmählich zurück, bis auf eine Stunde vom Rheine, nämlich beim Steinberg und bei Hallgarten, tritt beim Johannisberge bei Geisenheim allmählich wieder hervor, und schließt bei Rüdesheim förmlich den Halbkreis ab, der durch die fortlaufenden gleichhohen Berge bei Bingen vor den kalten Winden aus dem Hochgebirge des Hundsrücks geschützt wird.

Dieser Halbkreis wird also auf den Seiten, wo schädliche Winde einwirken könnten, von einer hohen Gebirgswand umgeben, wodurch der Boden desselben, oder die niedrigliegenden Gegenden vor jeder, die Ansammlung der Wärme störenden Einwirkung bewahrt wird; denn es läßt sich hier ebenfalls die im ersten Hefte angegebene Theorie in Bezug auf den sich bildenden Wärmekreis anwenden, welcher durch den Effect des Wasserspiegels vermehrt wird.

Der Gürtel nun, der das Rheingau umgiebt, besteht durchgehends aus Thonschiefer, der in verschiedenen Nüancen vorkommt. So ist er am Gräfenberge sehr talkhaltig, und der Boden, oder vielmehr der verwitterte Thonschiefer ist so fett und glänzend, wie wenn er mit Schmalz

durchdrungen wäre. Am Rauenthaler Berge, wo viele Quarzgänge sind, und am Steinberge ist er weit magerer. Hinter dem Johannisberge an dem sogenannten Dachsbau, ist in stellenweise sehr talkhaltigem Thonschiefer eine bedeutende körnige Quarzmasse eingelagert, welche manchem röthlichen Sandsteine ähnlich ist. An dem Rothenberge bei Geisenheim ist der Thonschiefer sehr eisenhaltig, daher seine rothe Farbe, die bei dem gewöhnlichen nur grau in verschiedenen Farben-Abstufungen ist. Am Hinterberg bei Rüdesheim geht er häufig in wahren Dachschiefer über, und ist ebenfalls mit starken Quarzgängen durchsetzt. An dieses Thonschiefer-Gebilde legt sich ein Diluvial-Gebilde an, das den größten Theil der Vorhügel des Hauptgebirges bildet. Diese Hügel, welche nur von der dem Rheine zugekehrten Thalfläche als solche scheinen, sind keines Wegs isolirte Bergrücken, sondern sie sind Hochebenen, die sich mehr oder weniger gegen die Gebirgswand hin ausflächen. Ihre Bestandtheile, welche einzig und allein nur Bruchstücke der tiefer rückwärtsliegenden Gebirgsmassen sind, geben deutlich zu erkennen, daß sie ihre Bildung mächtigen Erdrevolutionen zu danken haben, wobei starke Wasserfluthen die Bruchstücke von den Gebirgen herabführten, und die wohl früheren Thalflächen theilweise ausfüllten. Auch beweist die Neigung der Auflagerungen gegen Süden, daß die Strömung vom Gebirge herab kam. Alle diese Vorhügel haben den eigenthümlichen Charakter, daß sie an der östlichen Exposition leichten Boden — Mergel oder Löß — und an der westlichen schweren Boden — Thon — haben. Die südlichen Lagen haben gewöhnlich Kieß, besonders in einiger Entfernung von der Thalfläche. Dieser leichte oder Mergelboden ist aber Alluvialgebilde, indem seine horizontale Lage und die Auflagerung auf den Kieß, deutlich die spätere Bildung durch die Rheinfluthen beurkunden. Das interessanteste Bild findet man am Johannisberge, wo die 3 angegebenen Gebilde in ihren Lagerungsverhältnissen zu Tage stehen, was später näher angegeben werden wird.

Das Rheingau,

§. 1. das sich nach der älteren statistischen Bezeichnung von Schierstein bis Lorch erstreckte, und südlich vom Rheinstrome und nördlich von dem Taunus-Gebirge begränzt ward, hat schon in den frühesten Zeiten deutscher Cultur die Aufmerksamkeit der Fürsten und Großen des Reichs, welche den Weinbau oder vielmehr den Weingenuß liebten, auf sich gezogen. Manche Urkunden, Verträge und Stiftungen deuten darauf-hin, daß im 10. und 11. Jahrhunderte hier schon Weinbau getrieben wurde. Welche Ausdehnung derselbe aber hatte, darüber läßt uns die Geschichte im Ungewissen. Später erhielt die Geistlichkeit mehrere bedeutende Stiftungen, worunter sich der Johannisberg und das Kloster Eberbach mit seinem Steinberge und dem Gräfenberge besonders auszeichneten. Dem guten Geschmacke dieser Herren hat übrigens das Aufblühen dieses Culturzweiges noch in den Zeiten des Mittelalters vieles zu danken; auch ihre Besitzungen, die heute noch zu den vorzüglichsten gehören, nunmehr aber größtentheils dem Hause Nassau und Metternich zugefallen sind, beurkunden deutlich, daß sie die ersten Regeln zur Anlage eines Rebberges kannten, indem sie fast immer die richtigste Wahl trafen. Ihnen bleibt immerhin das Verdienst, wenn es auch gleich Folge eigenen Vortheils war, den Sinn für Weinbau zuerst geweckt zu haben, der hernach ins bürgerliche Leben übergegangen ist, und sich später so segensreich verbreitet hat.

§. 2. Von jener Zeit an, bis zur letzten Hälfte des 18. Jahrhunderts, war der Weinbau bloß Sache der arbeitenden Klasse. Was die Geistlichkeit an guten Lagen nicht besaß, war Eigenthum von Adelichen, später Privaten und reichen Gutsbesitzern aus Mainz, Frankfurt, und der Umgegend, welche den Weinbau ihren Aufsehern oder Weinbergsleuten überließen, und nur zur Herbstzeit sich das Vergnügen machten, ihre Besitzungen zu besuchen, und das in Fröhlichkeit einzukellern, was ihre Dienstleute unter saurem Schweiße den Sommer über gepflegt hatten. Bei diesem nur mechanisch behandelten Weinbaue war jedoch ein gewisser fester Takt nicht zu verkennen, der in dem ganzen Bezirke tiefe Wurzeln faßte, und heute

noch die schönsten Früchte trägt. Es bildete sich in dem ganzen Bezirke die sogenannte Rheingauer Erziehung, die, nur mit einigen Aenderungen, jetzt noch die charakteristische Erziehung in diesem deutschen Gaue ist.

§. 3. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts, als die französische Revolution mit ihren Folgen so mächtigen Einfluß am Rheinstrome auf die Güter und Begüterten ausübte, wodurch so manche Bande entfesselt wurden, wodurch so manche geistliche Besitzung in Hände von Privaten übergieng, die sich später nicht mehr schämten — wie es früher der Fall war — mit Landwirthschaft, besonders mit dem Weinbaue sich zu befassen, und diesen hochwichtigen Gegenstand rationell zu behandeln; da begann eine neue Epoche in diesem edlen Culturzweige — besonders in der Weinbereitung. — Mit dem beginnenden 19. Jahrhunderte, besonders als Ruhe und Frieden in das gesegnete Gau einkehrten, regte sich bei vielen achtbaren Männern, die theils Selbstbesitzer waren, theils Verwaltungen hatten, ein so thätiger und einsichtsvoller Sinn für Verbesserung ihres Produktes, daß sie die Behandlung dieses Culturzweiges auf eine bis jetzt höchst mögliche Stufe der Vervollkommnung brachten, was die ungeheuer hohen Weinpreise bekunden. Wenn gleich das Klima oder der Boden das Produkt auf eine selten erreichte Höhe bringen, so ist doch nicht zu verkennen, daß die Kunst die Wirkungen der Natur ungeheuer steigerte, und wir also den jetzigen Standpunkt den Bemühungen der genannten Männer zu verdanken haben. Ja, ich glaube nicht allzubegeistert zu sprechen, wenn ich sage: das Rheingau ist die Hochschule des deutschen Weinbaues.

§. 4. Wenn gleich bei der Erziehung einige Mängel obwalten, was uns nur an die irdischen Unvollkommenheiten erinnert, so bleibt doch der Charakter der Behandlung ein immerhin normaler, und die günstigen Erfolge sprechen ihm das Wort.

§. 5. Wenn wir die jetzigen hohen Weinpreise, die oft in die Tausende für ein Stück steigen, mit denen des vorigen Jahrhun-

derts vergleichen, so finden wir eine merkliche Erhöhung des Preises, die allein unserer Zeit angehört. Diese Erhöhung des Preises ist nicht allein Folge des gesteigerten Luxus, sondern Folge des erhöhten inneren Werthes des Produktes. Wie jetzt, so wurden schon früher die Rheinweine nach England, Dänemark, Schweden und Rußland gebracht, ja, manches Tröpfchen mußte schon die Linie passiren, um den Gaumen der Reichen zu beglücken; allein solche Preise wurden früher nie erhalten, wie es jetzt der Fall ist. Diese Erhöhung kann wohl weniger von politischen Conjuncturen abhängen, als von dem gesteigerten inneren Werthe, von einer Veredlung, die das Produkt preiswürdiger macht, als früher der Fall war.

Diese Vervollkommnung des Produktes gründet sich einzig und allein auf das in diesem Jahrhunderte in den meisten Weingütern eingeführte Spätherbsten und der damit verbundenen Auslese. Durch diese Procedur wird der Traube die höchst mögliche Entwicklung gegönnt, sie wird einem Zeitigungsgrade überlassen, wobei fast alle freien Pflanzensäuren in Zucker übergehen, und wodurch sich die dem Rieslinge so eigene Blume möglichst entwickelt.

§. 6. Dies neuere verbesserte Verfahren, an das sich wohl auch jetzt der neuere Geschmacks-Sinn für jüngere Weine anschließt, hat auch eine völlige Reform in die bisherige Kellerbehandlung und Kellereinrichtung gebracht. Bekanntlich hat man in früherer Zeit viel auf alte abgelegene Weine gehalten; je älter der Wein war, je größer war der Schatz, den man oft bis zum Uebermaaß verehrte, was man noch jetzt in manchen großen Kellern findet, und wo das Alter als bezeichnende Qualität gilt; man glaubte, seinen Freunden und Gästen dadurch die höchste Verehrung zu bezeigen, wenn man ihnen das Beste d. h. das Aelteste aus dem Keller credenzte. Zu diesem Behufe hatte man in allen großen Kellern große Lagerfässer eingelegt, um den Wein in größerer Masse aufbewahren zu können; denn man gieng von der Ansicht aus, daß der Wein durch die Zeit im Fasse reifen müsse.

Inzwischen haben sich aber die Zeiten geändert. Der Geschmack für die alten Weine hat sich fast allenthalben verloren, besonders in

hiesiger Gegend, seitdem man den Vortheil lernte, dem Wein, der sonst nur im Fasse zeitigen mußte, nunmehr am Stocke schon den Grad der Reife zu geben, wodurch das Produkt früher genießbar, gehaltreicher an innerem Werthe wird, und das Kapital nicht so lange müßig liegen bleibt.

Dies sind die Vortheile des Spätherbstens, die man früher nicht hatte, und nicht kannte. Durch zu frühes Abschneiden der Trauben war man genöthigt, den Wein wenigstens 6 bis 8 Jahre liegen zu lassen, damit er milder, zärter und genießbarer wurde. Nun ist die Sache aber anders. Durch das neuere Verfahren, wobei der Wein gleichsam am Stocke schon reift, erhalten die Weine im 3., 4. und 5. Jahre schon ihre völlige Ausbildung, sie sind in ihrer vollen Manneskraft und dabei mit den edelsten Gaben ausgeschmückt.

In dieser Eigenschaft bedürfen die Weine nicht in so großen Massen aufbewahrt zu werden, um so mehr, da man durch Auslesen der Trauben und Sortiren des Weines selbst das Produkt in mehrere Theile abtheilen muß, wodurch man das Vorzüglichste zu gewinnen im Stande ist. Das Princip, daß bei Mengung der verschiedenen Qualitäten ein Theil den andern gut mache, kann also jetzt keine Anwendung mehr finden. In Folge dieser Umgestaltung hat man nun auch in den Keller-Einrichtungen bedeutende Umgestaltungen vorgenommen; aus den bedeutensten Kellern wurden die großen Lagerfässer allmählich entfernt, und das Abgehende durch Stückfässer ersetzt, so daß man in diesen jetzt alle Lager mit Stückfässern besetzt sieht. Da jetzt keine Lagerfässer mehr gebaut werden, so werden sie bald ganz aus dem Rheingau verschwunden seyn. Die noch vorhandenen werden höchstens noch zu den geringen Weinen verwendet, denen hiemit Gelegenheit gegeben wird, sich mit der Zeit zu bessern.

§. 7. Wenn ich gleich eine so günstige Schilderung von dem Produkte des Rheingaues gemacht habe, so ist damit nicht gesagt, daß allenthalben nur Nektar fließe. Es giebt auch Lagen und Gegenden, wo ganz geringe Weine erzogen werden, theils in den Flächen gegen

den Rhein hin, theils auf den Höhepunkten der besten Vorhügel, welche den streichenden Winden zu sehr ausgesetzt sind, theils wieder an nordwestlichen Lagen, wo sich durch die vorspringenden Vorhügel Thäler gegen Norden ausmünden, wodurch dem Einstreichen des Nordwindes Raum gegeben wird. Die Belege hierzu werden an den betreffenden Punkten angegeben werden. Dieser Lagen sind jedoch im Verhältnisse zu den guten wenige, daher letztere immer das Uebergewicht behalten.

§. 8. Der allgemeine Charakter in Bezug auf die Expositionen ist südlich mit etwas Neigung gegen Osten. Das ganze Rheingau bildet einen schwachen Halbzirkel, welchen der Rhein mit ganz weniger Einbiegung und fast in gerader Linie auf der südlichen Seite schließt. Denn der Rhein, dessen Lauf von Südost nach Nordwest geht, macht zwischen Bieberich und Schierstein eine Wendung in der Richtung von Osten nach Westen, und biegt sich bei Bingen fast in geradem Winkel nach Norden gegen Aßmannshausen hin, wieder um. Das innerhalb dieser Linie gelegene Weingelände ist das, was man jetzt unter dem Namen Rheingau verstehet; der bekannte Halbkreis wird dadurch gebildet, daß die beiden Endpunkte, Schierstein und Rüdesheim, bis an den Rhein vorspringen, was besonders bei letzterem sehr stark der Fall ist, während in der Mitte bei Oestrich, Winkel und Hallgarten das Weingelände bis zu einer Stunde vom Rheinufer entfernt, erst durch die waldigen Höhen begränzt wird.

Dieser Halbzirkel, welcher nördlich durch die hohe Gebirgswand des Taunus völlig gegen die Nordwinde geschützt ist, erfreut sich eines milden, dem Weinbau höchst zuträglichen Klimas, was das seltene Erfrieren der Reben in diesem Gaue beweist. Daß sich in diesem Bezirke wieder ein eigener Wärmekreis bilde, der von den Nordwinden überstrichen wird, wie ich in meinem ersten Hefte bei der Gegend des Haardtgebirges näher auseinander setzte, unterliegt wohl keinem Zweifel, ja sogar wird diese Ansicht und Erklärung hier noch mehr durch das Zusammentreffen verschiedener physikalischer Wirkungen bestätiget, als dorten, indem hier der Rhein eine unverkennbare Rolle spielt.

Wenn wir nach physikalischen Grundsätzen die einfallenden Sonnenstrahlen als Potenzen erkennen, die in ihrer Thätigkeit allgemeines Licht verbreiten, und je nach ihrem Brechungswinkel mehr oder weniger Wärme erregen, so giebt der breite Wasserspiegel des Rheins in einer Längenausdehnung von 5 Stunden hinreichenden Raum, diesen wohlthätigen Effect auf die rechte Seite des Rheinufers zu bringen, zumal gegen die Herbstzeit, wo die Sonne tiefer steht, folglich die Strahlen auf der Wasserfläche im stumpferen Winkel sich brechen, und somit weit herüber geworfen werden.

Man bringe hier nur die Wirkung eines Spiegels in Vergleich, den man gegen die Sonne hält, je nachdem man den Einfallungswinkel der Strahlen richtet, kann man die so gebrochenen Strahlen hinleiten, wohin man will. Nimmt man nun an, daß die Sonnenstrahlen in verschiedener Brechung Wärme erregen, so läßt sich leicht erklären, warum hier ein milderes Klima ist, wie auf dem linken Rheinufer, das doch so nahe liegt; es läßt sich hiemit erklären, warum am Johannisberg so kräftiger Wein wächst, während in dem gegenüberliegenden Ingelheim, der Rießling weniger mehr gepflanzt wird, sondern mehr frühe reifende oder geringe Traubensorten, und warum der Wein auf dem rechten Rheinufer einen weit höheren Werth hat, als der auf dem linken Rheinufer. Vermöge dieser Theorie in Bezug auf den Einfallungswinkel der Sonnenstrahlen im Herbste läßt sich auch erklären, warum das Spätherbsten im Rheingau so leicht ausgeführt werden kann, während es an andern Orten weniger thunlich ist, indem nach der Reife der Trauben, dieselben sobald in die kranke Fäulniß, in die naturgemäße Zersetzung des Organismus übergehen.

§. 9. Es ist eine unumstößliche Erfahrungssache, daß die Natur oft im Stillen mehr wirkt, als wir nach unseren Begriffen über Physik erfassen können. Wir wissen, daß die Herbstzeit hier äußerst günstig auf die Trauben einwirkt, während sie oft auf dem entgegengesetzten Rheinufer nur zerstörende Wirkungen äußert. Wir wissen, daß bei Wiesbaden und der dortigen Gegend, (die schon zwei Stunden vom Rheine entfernt ist, aber an derselben Gebirgskette liegt,) derselbe Thon-

schiefer vorkommt, wie auf dem Steinberge ꝛc.; warum kann denn dort, bei den günstigsten südlichen Expositionen, bei denselben Abdachungs-, Boden und Unterlagen-Verhältnissen nicht derselbe Wein gewonnen werden, wie es in einer Entfernung von 3 — 4 Stunden, nämlich im Rheingau, der Fall ist? Wir müssen also ein eigenes klimatisches Verhältniß annehmen, dessen Vorzüge theils durch die Spiegelfläche des Rheines bedingt, und theils durch die verschiedenen Abdachungen der Lokalitäten unterstützt werden. Wenn gleich unsere Begriffe über die Wirkungen des Wasserspiegels in Bezug auf das Klima noch nicht gehörig geläutert sind, so ist und bleibt es doch immer Thatsache, daß ein wirklicher Effect vorhanden ist, der solche wohlthätige Wirkungen hervorbringt. Wir haben dafür so viele sprechende Beispiele, daß wohl kein Zweifel mehr über diesen Gegenstand obwalten kann. Wir haben das auffallendste Beispiel an der Mosel, die eine Gegend durchschneidet, welche wohl zu den rauhesten unfruchtbarsten Gegenden Deutschlands gehört. Während auf den Hochebenen dieser Gegend, besonders der nahe liegenden Eifel die Kulturpflanzen kümmerlich und verkrüppelt sind, vermöge des rauhen Klimas, das da oben herrscht, findet man in dem tiefeingeschnittenen Moselthale die üppigste Vegetation, jedoch nur auf den südlichen Expositionen. Ich frage nun, was kann wohl die Ursache bedingen, daß an den südlichen Expositionen in diesem engen Thale die günstigste Vegetation herrscht, während an den nördlichen, die fast alle nicht angebaut, und oft nur einen Flintenschuß davon entfernt sind, wieder ein ganz entgegen gesetztes Verhältniß statt findet? Hier kann doch wohl der Schutz vor kalten Winden nicht angenommen werden, denn in diesem tiefen engen Thale erreichen die streichenden Winde auch die nördlichen Seiten nicht; wollen wir bloß die einfallenden Sonnenstrahlen annehmen, die in diesem Thale sich sammlen, so könnten ja die anstoßenden Seitenthäler, die eben so tief liegen, dieselbe Fruchtbarkeit genießen, welches aber nicht der Fall ist. Wir müssen also die wohlthätigen Wirkungen der Sonne außer der unmittelbaren Boden-Berührung, dem Reflexe des Lichtes auf die Spiegelfläche des Wassers zuschreiben, welches auf die anstoßenden Bergwände zu-

rückgeworfen, Wärme erregend und wohlthuend wirkt, wobei wir die unmittelbare Verdünstung des Wassers nicht unberücksichtiget lassen dürfen, denn eine feuchte warme Luft ist der Vegetation weit angemessener als eine trockene warme. Durchgehen wir einen großen Theil berühmter Weingegenden, so werden wir immer darauf hingeführt, daß das Wasser einen mächtigen Einfluß auf das klimatische Verhältniß einer Gegend ausübe. So z. B. außer dem Rheingaue Hochheim, Nierstein, Oppenheim, den Stein bei Würzburg, den Kalmuth bei Homburg am Main, die verschiedenen Lagen am Neckar, und dergleichen mehr. Fast alle Schweizer-Seen sind mit Reben garnirt. Wer hat nicht schon von dem berühmten la cote Wein gehört, der seinen Werth bestimmt nur dem Genfer-See zu danken hat, obschon dieser so nahe an den ewigen Eisgefilden liegt. Betrachten wir die borromäischen Inseln im Lago Maggiore in Italien, dieß europäische Paradies, auf welchem ein ganz anderes Klima herrscht, als in ihrer Umgebung. Wie viele herrlichen Weinlagen bietet nicht die Küste des Mittelländischen Meeres dar, während einige Stunden landeinwärts meistens kein Weinbau mehr ist. Wer wird wohl noch die Einwirkung des Wasserspiegels auf das herrschende Klima verkennen, wo durch die Verdünstung des Wassers eine feuchte erwärmte Luft so productiv im Pflanzenleben wirkt?

§. 10. Diese physikalischen Betrachtungen geben uns einigermaßen eine Hindeutung, wie wir uns die ausgezeichnete Production dortiger Gegend erklären können, die mit vielfacher Intelligenz von Seiten der Besitzer zu einem außerordentlichen Grad von Vervollkommnung gebracht wurde.

§. 11. Ich beginne nun mit den Einzelheiten dieses wichtigen Bezirks, wobei ich das Beachtungswerthe besonders hervorzuheben mich bemühen werde.

Da die Erziehung des Rebstockes im ganzen Rheingaue sich fast gleich ist, weshalb man auch bisher sie mit dem Namen: die Rheingauer Erziehung allenthalben bezeichnete, so habe ich nur 3 Punkte gewählt, wo ich eine genaue und specielle Aufnahme der ganzen Be-

handlung vornahm, nämlich Ellfeld, Johannisberg und Rüdesheim. Alle übrigen Punkte werde ich nur generell bezeichnen, um nicht durch Wiederholungen zu weitläufig zu werden. Damit aber der ganze Distrikt, aus welchem man im Auslande gewöhnlich den Rheingauer-Wein beziehet, vollständig bezeichnet werde, so habe ich das wichtige nahe belegene Hochheim beigefügt, welches mit dem alten eigentlichen Rheingaue ganz gleiche Erziehung hat. Seine historische Wichtigkeit läßt sich auch aus dem Umstande nicht verkennen, weil im fernen Auslande, besonders bei den Engländern und Russen, der edle Rheinwein gewöhnlich mit dem Namen Hochheimer bezeichnet wird.

Die Bezeichnungen der Einzelheiten werden nach dem früher befolgten Plane gleichsam als Antworten auf die in der Einleitung des ersten Heftes gestellten Fragen der Reihenfolge nach gegeben.

Hochheim,

§. 12. liegt eine Stunde von Mainz und etwa eine Viertelstunde vom Main entfernt, etwa 100 Fuß über dem Wasserspiegel desselben. Von der Seite des Mains betrachtet, glaubt man, es läge auf einem in die Länge von einer halben Stunde längs dem Flusse sich hinziehenden Hügel, allein es ist Täuschung; denn auf dem Scheitel des vermeintlichen Hügels zieht sich das Gelände ganz flach und eben eine ganze Stunde weit zurück gegen die ebenfalls theilweise mit Reben bepflanzten Vorhügel des 2 Stunden davon entfernt liegenden Taunusgebirges; folglich ist das ganze Weingelände von Hochheim blos der Ausgang einer Hochebene, welcher in schwacher Neigung von 5 bis 6 Graden im Durchschnitte gegen den Main zu abfällt, und durch den Fluß begränzt wird.

Diese ganze Neigung, die durchgehends einen reinsüdlichen Charakter hat, bildet ein ungeheures Weingelände von der Ausdehnung einer vollen halben Stunde, was leicht begreiflich ist, wenn man weiß, daß Hochheim 1200 Morgen Weinberge hat, den Morgen zu 160 Ruthen angenommen, wovon der größte Theil gegen Höchst zu in einer fast unübersehbaren Ausdehnung längs dem Mainufer hin liegt.

§. 13. Die Exposition dieses großen Weinfeldes, dessen Fuß in den Mainspiegel taucht, ist rein südlich, ausgenommen den Theil, der von Hochheim gegen Mainz liegt, und welcher eine südwestliche Neigung zeigt.

§. 14. Wenn man andere Weingegenden, die wie Hochheim, zu den vorzüglichen gehören, beobachtet, so findet man immer, daß ein besonderer Schutz gegen die schädlichen Winde, oder eine starke Ausdehnung die Vorzüglichkeit dieser oder jener Lage bedinge; allein hier ist keines der Fall, weder Schutz noch begünstigende Abdachung sind hier anzutreffen. Der Schutz vor dem Nordwinde fehlt hier ganz, indem die nördliche Gebirgswand in einer Entfernung von 2 Stunden unmöglich mehr einen vortheilhaften Bezug hierher haben kann. Denn die Nordwinde überstreichen nur in einer gewissen Entfernung den an einer Thalwand sich bildenden Wärmekreis, wie ich bei der Haardt im ersten Hefte ausführlicher angegeben habe, und senken sich vermöge ihrer spezifischen Schwere zur Bodenfläche, welche sie dann ungestört überstreichen können. Da nun die Abdachung des ganzen Geländes noch obendrein schwach ist, so können erstens kalte Winde das ganze Gelände leicht berühren, und zweitens können die einfallenden Sonnenstrahlen nicht sonderlich günstig reflectiren, indem sie in einem zu schiefen Winkel einfallen. Es frägt sich nun, was bedingt hier die Güte des Produktes? ist es der Boden? oder findet hier ein besonders klimatisches Verhältniß statt, das allein durch den Wasserspiegel des Maines, der hier ziemlich breit ist, hervorgebracht werden könnte, da keine schützende Wand vorhanden ist?

(Eine Ausnahme machen hievon: die Dombechanei, und der Stein. Zwei der vorzüglichsten Weinlagen, welche dicht am Flecken liegen, und durch die hohe Kirche und die Gebäude des bedeutenden Fleckens geschützt werden.)

Daß dem Boden der alleinige Effekt zuzuschreiben seye, möchte eine allzu gewagte Annahme seyn, indem seiner Eigenschaft kein besonderer Vorzug zur Seite steht; vielmehr möchte ich dem Effecte des Wasserspiegels das Meiste zuschreiben, was in dem Abschnitte „das Rhein-

gau §. 8. und 9." näher auseinandergesetzt ist. Für diese Ansicht spricht wenigstens dieß, weil die Weinberge in ihrer Qualität gewinnen, je mehr sie dem Wasserspiegel zu gelegen sind, wobei auch ihre Abdachung zunimmt, denn alle die besseren Lagen, außer der Domdechanei und Stein liegen so dicht am Maine, daß die Rebstöcke fast in den Strom reichen; so z. B. die Kohlkaute mit einer Abdachung von 8 bis 10 Graden. Der Lattenberg und die Hölle mit Abdachung von 15 Grad; ferner Gehitz und Wandkaute liegen ganz dicht am Maine; so daß bei hohem Wasserstande viele Reben unter Wasser gesetzt werden.

Bemerkenswerth ist dabei, daß die Reben in der Nähe des Wassers nie erfrieren, eben so, daß in den angegebenen Lagen die südwestlichen Expositionen die vorzüglicheren sind. Der Boden dieser Lagen ist durchgehens ein grüner Letten oder Thonboden, an manchen Stellen auch ein dunkler Leimenboden.

§. 15. Aus den angeführten Verhältnissen ist ersichtlich, daß es immer eine problematische Aufgabe bleiben wird, nach önologischen Principien zu erklären, worauf es beruhe, daß hier ein so vorzüglicher Wein wachse; (was aus den später anzugebenden Verkaufspreisen zu erkennen ist.)

Nach meiner Ansicht dürfte Hochheim als eine Ausnahme unter allen renommirten Weinorten betrachtet werden, an welches sich höchstens noch das Liebfrauenstift zu Worms anschließen könnte. Wenn wir alle mehr oder weniger berühmte Weinorte durchgehen, so finden wir allenthalben, daß geschützte Lage das hauptsächlichste Erforderniß zur günstigen Weinproduktion seye, welches noch besonders durch irgend eine günstige Abdachung unterstützt ist. Z. B. der Gräfenberg, der Rauenthaler Berg, der Steinberg, der Johannisberg, der Rothenberg bei Geisenheim, der Rüdesheimerberg, der Scharlachberg bei Bingen, die Weinlagen von Nierstein und Oppenheim, die Leiste und der Stein bei Würzburg, der Kalmuthberg bei Homburg am Main und noch viele andere. Alle diese berühmten Weinorte haben solch eine geschützte Lage,

daß ihnen nie Winde schaden können. Zudem brechen sie vermöge ihrer Abdachung die einfallenden Sonnenstrahlen so stark, daß sich an diesen bedeutend mehr Wärme ansammlet, welche ein milderes Klima bildet, das die Reife und Zuckerbildung befördert.

Wie schon angeführt worden, sind die dem Flusse zunächstgelegenen Weinberge weit besser, als die nach der Höhe zu liegenden, welche natürlich von den Nord- und Ostwinden zu leicht bestrichen werden können; der Unterschied ist so bedeutend, daß, wenn der Morgen Weinberg gegen den Fluß hin mit 2000 fl. bezahlt wird, der mittlere Theil nur 1000 fl. und der obere kaum 500 fl. kostet. Hievon machen jedoch die Domdechanei und der Stein, welche nahe an der Scheitelhöhe liegen, eine Ausnahme, indem sie an den Flecken selbst anstoßend, durch dessen Gebäude hinreichenden Schutz genießen. (Wie wohlthätig eine solche nördliche Wand in Bezug auf die Temperatur wirkt, kann man am besten davon entnehmen, wenn im Frühjahre die Bodenfläche etwas gefroren ist. Da, wo eine Mauer ist, wird immer zur Mittagszeit der Boden so weit aufthauen, als der über die Mauer streichende Nordwind die Bodenfläche nicht erreichen kann; wo er sie aber erreicht, wird der Boden gefroren bleiben. Eben so verhält es sich mit einem frisch gepflügten, nicht geebneten Acker. Die Erdschollen, die oft eine unbedeutende Wand bilden, werden auf der südlichen Seite, wo sie vom Winde nicht berührt werden können, aufgethaut seyn, während die andern Seiten, obschon sie ebenfalls von der Sonne beschienen, aber von den Winden bestrichen werden, gefroren bleiben. Wird derselbe Boden durchgeebnet, so wird er gleichmäßig gefroren bleiben. Es hängt also alles von der ungestörten Brechung der Sonnenstrahlen ab.. — Denken wir uns nun das ganze Jahr hindurch an solchen Orten eine verhältnißmäßig vermehrte Wärme, so läßt es sich leicht erklären, warum an solchen Orten gegen den Herbst die Zeitigung so auffallend vorgerückt ist, während oft nur 15 — 20 Schritte davon die Zeitigung eben so auffallend zurück geblieben ist. So bilden sich oft an einem Berge verschiedene Klimate, daher auch die verschiedenen Qualitäten der Produkte.

§. 16. Die Dechanei, welche als die vorzüglichste Lage geachtet ist, und nur eine Abdachung von einigen Graden hat, enthält 10 Morgen Weinberge (pr. Morgen 160 Ruthen.) Darunter zeichnet sich das sogenannte Kirchenstück aus, das zunächst der großen Kirche liegt, und wohl in demselben Verhältnisse zu dieser stehet, wie der Parcus'sche Weinberg an der Liebfrauenkirche zu Worms, siehe 2s Heft — Worms. — Dieß Kirchenstück lieferte in günstigen Jahren schon Weine, wovon das rheinische Stück zu 5000 fl. verkauft worden ist. Daß der Stein, welcher östlich an die Dechanei stößt, und wie diese größtentheils dem Herzoge von Nassau gehört, nicht minder gutes Produkt liefere, beweist der Verkaufspreis eines Anno 1825 ausgelesenen Stückes, welches zu 6000 fl. verkauft wurde, und alle übrigen herzogliche Weine von Steinberge und von Rüdesheim in Qualität übertroffen haben soll.

§. 17. Zunächst an die Dechanei auf der westlichen Seite des Fleckens gegen Mainz hin, dehnt sich ebenfalls ein bedeutendes flaches Weingelände aus, das aber schon entfernter vom Mainspiegel ist, und keinen Schutz von Norden hat. Aus diesen Ursachen gehören diese Lagen zu den geringeren.

§. 18. Der auf der Gemarkung allgemein verbreitete Boden ist ein grauer kalkhaltiger Letten oder Thonboden, besonders gegen den Main zu; gegen die Höhe hinauf zeigen sich einige Kießlager, die größtentheils aus weißem Quarzgerölle bestehen; dies Kießlager zieht sich besonders auf die südwestliche Seite gegen Mainz hin, ist aber selten über 1 bis 2 Fuß mächtig und häufig mit thonigen Sande und Grus gemengt, auch mit rothem thonigtem Sande an einigen Stellen 4 Fuß hoch überlagert. Der Untergrund ist immer Thonboden. Das Ganze ist wohl ein Alluvialgebilde, daher die Lager und Ueberlagerungen häufig in ihrer Eigenthümlichkeit wechseln, so daß bald der eine, bald der andere Bestandtheil vorherrscht.

§. 19. Festes Gestein als Unterlager kommt hier nicht vor; hie und da zeigt sich etwas schwefelkieshaltige Braunkohle im Untergrunde.

§. 20. Wenn hier ein Weinberg ausgehauen und zu neuer Anlage bestimmt wird, so wird bei der vermöglicheren Klasse in neuerer Zeit jeder Platz nach dem Aushauen planirt, obgleich im Durchschnitte das Land ziemlich eben liegt, allein in manchen Orten sind doch kleine Vertiefungen und Erhöhungen, auch hat sich oft das Feld so abgebaut, daß mehrere Fuß hoch Erde am Ende liegt, die den Wasserabfluß hindert, und einen gegen das obere verschiedenen Einfallungs-Winkel der Sonnenstrahlen hervorbringt. Zu diesem Behufe werden schon im Spätjahre die alten Rebstöcke ausgehauen; in der Winter- oder Frühlings-Zeit, wenn man in den Boden kann, wird die etwaige Erhöhung des Bodens bis zur angenommenen Fläche abgehoben, und gewöhnlich durch einen Karren mit einem Pferde in die Vertiefungen geführt, oder an das obere Ende des Weinberges gebracht, um bei dem Rotten den Weinberg auf der nördlichen Seite etwas höher legen zu können, was möglichst zu erreichen getrachtet wird, damit etwas an der Abdachung gewonnen werde. Wenn diese Vorbereitungen gemacht sind, dann wird die ganze ausgeebnete Fläche mit Grassamen und etwas Kleesamen besäet, damit der Boden sich mit einem dichten Rasen bedecke. Dieses Gras wird nicht immer abgemäht, sondern absichtlich stehen gelassen, damit sich die Oberfläche recht verwildere. Nach Verlauf von 3 Jahren wird diese Decke untergerottet. Dieser Zusatz von Kleesamen (trifolium pratense) wird aber in neuerer Zeit besonders stark gegeben, um ihn als Futter zu benutzen; denn man hat berechnet, daß manche sehr theure Weinberge durch zu langes Müssigliegen ein todtes Capital bilden, wodurch der Eigenthümer zu viel Schaden leidet; beziehet er aber etwas Futterkraut, so ist doch dabei einiger Ersatz für den jährlichen Zinsverlust, welcher in einem Verlaufe von 7 bis 8 Jahren doch eine bedeutende Summe ausmacht. Dagegen werden Weinberge, die viel geringer im Ankaufe stehen, vortheilhafter mit blauem Klee (Medicaga Sativa) angepflanzt und 8 bis 10 Jahre liegen gelassen, indem der Ertrag aus diesem Kleegewächse den jährlichen Zinsverlust ziemlich deckt.

§. 21. Das Rotten wurde früher immer nur 2 Fuß tief vorgenommen, in neuerer Zeit wird aber auf 2½ Fuß gerottet, um tiefer

aus dem Boden Grund zu bekommen, der noch nicht ausgebeutet ist. Denn schon viele Jahrhunderte wird hier auf derselben Stelle Wein gepflanzt, wodurch die Oberfläche des Bodens am Ende untragbar wird, was man an vielen Weinbergen siehet, die trotz allen künstlichen Mitteln und aller Nachhilfe doch immer schwache, kränkelnde und gegen den Herbst gelbe Stöcke tragen. Diesem Uebel ist durch nichts anderes abzuhelfen, als wenn man durch tieferes Rotten, noch ungebauten Grund (sogenannten Unbau) oder Urgrund, auf die Oberfläche bringt, welcher durch die Einwirkung der Atmosphärilien in einen fruchtbaren Zustand gebracht, wohlthätig und produktiv auf den Organismus des Weinstocks wirkt. Von einem ähnlichen Verfahren überzeugte ich mich am Ort und Stelle, das zwar mit bedeutenden Kosten verknüpft ist, mir aber sehr zweckmäßig schien. Es war nämlich ein alter Weinberg ausgehauen, dessen Boden aus einer mageren und ausgebeuteten leichten Erde bestand. Hier ließ der Eigenthümer eine große 10 Fuß tiefe Grube auswerfen, wodurch etwa 100 Wagen voll Urgrund zu Tage geschafft wurden, es wurde darauf so viel von dem alten Grunde abgehoben, daß die Grube wieder damit ausgefüllt werden konnte. Nachdem der Platz 3 Jahre lang mit Gras angelegt gewesen, so wurde der Boden umgerottet, und dann diese ausgeworfene Erde, die größtentheils aus Thon bestand, auf der Oberfläche ausgebreitet. Den Effekt eines solchen Verfahrens sahe ich an einem früher so behandelten Rebenstücke, dessen Wachsthum ganz vorzüglich war, denn die Pflanzen zeigten sich in wahrhaft jugendlicher Fülle.

Auch hat jemand hier den Versuch gemacht, beim Rotten seinen Weinberg mit 3 Grad Neigung östlich zu legen, was aber nicht gelang, denn der Erfolg hat bewiesen, daß seine Trauben um fast 8 Tage in der Zeitigung gegen die südlich gelegenen zurück blieben.

Ein auffallender Beweis, daß auf der rechten Rheinseite die östlichen Lagen wenig taugen, während auf der linken Rheinseite dieselben zu den guten gehören.

§. 22. Die gewöhnliche Zeit des Rottens ist hier das Spätjahr.

Sonst wird auch nach Umständen zu jeder Zeit gerottet, jedoch nur ausnahmsweise.

§. 23. Das Setzen der Weinfelder geschieht Ende Aprils, wobei der Platz auf 3½ Schuhe in's Quadrat abgezielt, und die Punkte mit einem kurzen dünnen Pfählchen bezeichnet werden.

§. 24. Das Bepflanzen wird hier durchgehends mit Blindreben vorgenommen, an denen das alte Holz oder der Bart, auf welchen man in vielen Gegenden so vielen Werth legt, absichtlich weggeschnitten wird. Sie werden gewöhnlich in der Länge von 21 bis 24 Zollen zugeschnitten, und über dem oberen Auge 1 bis 2 Zoll blindes Holz daran gelassen, welches als Schutzmittel dienen soll, damit nach dem Pflanzen die jungen Triebe nicht so leicht abgestoßen werden.

Bevor aber diese Reben gesetzt werden, werden sie in Bündel von 100 gebunden, in Züber gebracht, und 3 Zoll tief ins Wasser gestellt, welches alle 3—4 Tage abgelassen, und durch frisches ersetzt wird.

Da es Erfahrungssache ist, daß Reben, besonders Blindreben, im Mai gesetzt, besser wachsen, als im April, — was aber bei den Wurzelreben nicht der Fall ist, — so bringen manche Weinbergsleute, die spät zu setzen wünschen, um die Zeit, wo der allgemeine Entwicklungstrieb beginnet, ihre Reben in den Keller, und setzen sie da in Zübern ins Wasser, um ihre Entwicklung zurück zu halten. Wenn solche absichtlich zurück gehaltene Reben in den warmen Boden kommen, treiben sie alle sehr üppig, und erreichen sehr gut die früher Gepflanzten, im Gegentheile, man findet in ihnen ein weit üppigeres Wachsthum. Eben so verhält es sich mit Wurzelreben, wenn man diese zuschneidet, so, als wenn man sie setzen wollte, und dann in die Erde gräbt, wo wenig Sonne hinkommt, solche Reben treiben auch sehr üppig, was ich in meinen eigenen Anlagen durch Zufall erfahren habe, und was mir später ein sehr erfahrner Weinbergsmann in Rüppertsberg als Erfahrungssache empfahl.

§. 25. Wenn also, wie schon angegeben worden, das Feld in Quadrate von 3½ Schuhe abgezielt ist, so wird an dem bezeichneten Punkte, vermittelst des Setzeisens (Fig. 1.) oder des Setzstickels, ein Loch in die Tiefe von 2 Fuß gestoßen, eine Rebe so hinein gesetzt, daß das obere

Auge der Bodenfläche gleich ist, dann wird entweder etwas trockene Erde von der Oberfläche, oder etwas Rieselgrund — ein thoniger Sand, den man am Mainufer wegnimmt, und auf Haufen gelegt an der Luft so weit abtrocknen läßt, bis er pulvericht wird, — in das Loch zur Rebe laufen gelassen. Wenn dieß geschehen, so wird 1 Zoll neben der Rebe nochmal mit dem Eisen in den Boden gestoßen, und durch einige Bewegungen die Erde so an die Rebe gedrückt, daß das Loch verschwindet, und die Rebe fest von Erde umschlossen ist. Nach diesem werden 6 Zolle entfernt von dieser Rebe auf jeder Seite abermal eine Rebe auf dieselbe Art eingelegt, so daß in einem Raume von 1 Fuß der Länge der Zeile nach 3 Reben zu stehen kommen, welche einen Stock bilden. In Folge dieser Eintheilung sind die Gassen 3½ Fuß breit, und in der Linie sind die äußeren Reben jedes Stockes 2½ Fuß von einander entfernt. Manche legen auch nur 2 Reben zu einem Stocke, welche 8 Zolle von einander entfernt sind, hiebei bekommt jede Rebe einen Pfahl, welche 18 Zolle von einander gesteckt werden.

Zu bemerken ist hiebei, daß neben dem Setzeisen (Fig. 1.), das aus halbzölligem Stabeisen verfertiget, und woran in der Höhe von 2 Fuß ein Wulst von Eisen angebracht ist, als Bezeichnungspunkt, wie weit man dasselbe in den Boden drücken muß, noch ein zweites, (Fig. 2.) angewandt wird, welches dieselbe Größe hat, und unten flach und zwei Zolle breit wie ein Spatel ist.

Dieses Eisen wird neben die mit dem runden Eisen eingesetzte Rebe bis zu dem Bezeichnungspunkte in den Boden gedrückt, und dann einigemal gegen die Rebe gedrehet. Dieß hat den Zweck, daß in der Tiefe des Bodens die Rebe fest angedrückt werden kann, was man mit dem spitzen Eisen nicht so gut erreichen kann. Dieß ist immer hauptsächlich zu beobachten. Denn, wenn unten im Boden die Rebe nicht überall mit Erde umgeben ist, so ziehet sie dort keine Wurzeln, ziehet Schimmel an, und wird allmählich kränklich, weßhalb oft viele ausbleiben, ohne daß man den Grund weiß, warum? Besonders bei thonigen Böden ist dieß gar zu leicht der Fall, daher der sogenannte Rieselgrund da besonders nothwendig ist. Selbst wenn man nur gemeinen Sand

nimmt, erreicht man schon seinen Zweck, indem dadurch die Rebe völlig umschlossen wird, und vermöge ihrer eigenen Entwicklungsfähigkeit hinreichend Wurzelsprossen treibt, die bald den Sand durchstochen haben, und wenn sie die umgebende Erde erreicht haben, mit Leichtigkeit fortwuchern, und dann ernährend und bildend wirken.

§. 26. Der Setzstickel (Fig. 3.), welcher von Holz verfertiget ist, und dieselbe Länge hat, ist viel dicker und hat im Durchmesser 3 Zolle. Gegen die Spitze zu, die stumpf ist, ist das Holz mit Blech 15 Zolle hoch beschlagen, damit man desto besser in den Boden kann. In der Höhe von 2 Fuß ist ein starkes Brettchen von 5 Zollen Länge und 3 Zollen Breite vermittelst eines starken Zapfens durch das Holz befestiget, welches dazu bestimmt ist, durch Auftreten den Druck zu vermehren. Auch giebt dieß Brettchen die Tiefe des einzudrückenden Loches an.

§. 27. Nach meiner Beurtheilung ist das Pflanzen mit dem Setzstickel dem mit dem Setzeisen vorzuziehen, indem damit ein weiteres Loch gestoßen wird. Wenn man die Rebe einsetzt, so kann man sie, so weit man will, mit Rieselgrund umgeben, kann denselben mit einem Stückchen Holz fest andrücken, und hat so die Behandlung besser in seiner Gewalt, als bei einem Loche, das nur 1 Zoll im Durchmesser hat. Ueberhaupt halte ich das Hinzuthun von solchem Rieselgrund für ein nothwendiges Bedingniß zum guten Gedeihen der Pflänzlinge. Denn die frisch gerottete Erde liegt immer locker, bildet Klumpen, und kann deßhalb nie so fest an die Rebe angelegt werden, als ein trockener und feiner Grund, der die ganze Rebe umschließt, und, wenn er aus dem ihn umgebenden Boden Feuchtigkeit anziehet, wodurch er sich ausdehnt, die Rebe fest umschließt, was ein allseitiges Hervorsproßen der Wurzelkeime bewerkstelliget.

§. 28. Wenn das Feld auf diese Art bepflanzt ist, so wird es den Sommer über ganz dem freien Wachsthume überlassen. Bei günstigen Verhältnissen treiben solche Reben oft Triebe von 1 bis 1½ Fuß Länge, dagegen in ungünstigen Verhältnissen, was oft von Witterung und Boden abhängt, bleiben auch viele Reben aus, und brin-

gen nur schwache Triebe hervor. Solche Lücken werden im künftigen Jahre nochmal mit Blindreben nachgebessert, später aber nicht mehr, die fehlenden Stöcke werden dann durch eine der 3 Reben nachgebessert, welche an dem bezeichneten Punkte in den Boden gelegt wird.

§. 29. Im zweiten Frühjahre werden die jungen Triebe nicht abgeschnitten, sondern ungestört wachsen gelassen. Es treiben nämlich vom dritten vierten Auge an, über dem Köpfchen mehrere Augen, welche man ungestört wachsen läßt. Sonderbar, daß die dem Köpfchen zunächst stehenden Augen, so wie die der Spitze näherstehenden nicht treiben, sondern nur diejenigen, welche beinahe in der Mitte sind.

§. 30. Im dritten Frühjahre wird in der Entfernung eines halben Zolles, vom Köpfchen an gerechnet, alles rein weggeschnitten, so daß nun die zwei letzten Augen, welche voriges Jahr todt geblieben sind, treiben müssen, indem der Schnitt auf dem erstjährigen Triebe geführt wird. Dieß nennt man Knüpfen.

Ehe dieß aber geschiehet, wird mit der Raumhacke (Fig. 7.) jede Rebe 4 bis 6 Zoll tief sorgfältig aufgeräumt, und alle oberen Wurzeln, welche man Thauwurzeln nennt, rein abgeschnitten.

In diesem dritten Jahre werden kurze oder sonst abgängige Pfähle zu jeder Rebe gesteckt. Im Sommer, wenn die Blüthezeit vorüber ist, werden alle Stöcke durchgegangen, und allenthalben, wo mehr als 2 Ruthen stehen, werden diese abgebrochen, und die 2 stehengebliebenen Ruthen werden sorgfältig an die beigegebenen Pfähle aufgebunden.

§. 31. Im vierten Frühjahre wird zum erstenmal auf den lebendigen Knot geschnitten, d. h. von diesen 2 Trieben wird der schwächste weggeschnitten, und der stärkste auf 2 Augen angeschnitten.

Den Sommer über werden die 2 Triebe wieder sorgfältig angebunden und die Nebenauswüchse nach der Blüthezeit wieder weggebrochen.

§. 32. Im fünften Frühjahre wird der Trieb, der zunächst am Boden ist, auf 3 Augen angeschnitten, und alles übrige rein weggeschnitten. In diesem Jahre bekommen gewöhnlich die jungen Anlagen ihre neue Beholzung, manche thun es auch schon früher, welche keine alten Pfähle haben, oder besonderes Vergnügen an neuer Behol

zung finden. Es ist aber auch wirklich ein erfreuender Anblick, einen solchen jungen Weinberg frisch beholzt und schön aufgebunden zu sehen; alles ist in solch schöner gerader Linie gehalten, daß das ganze Feld aussiehet, wie wenn es mit Spaliergängen durchzogen wäre. Allenthalben herrscht aber auch eine solche Accuratesse und eine solche Nettigkeit in der Behandlung, ein solcher Fleiß im Bodenbau, wie man ihn selten an anderen Orten antrifft. Als ich im Jahre 1830, Anfangs September, kurz zuvor, ehe die Weinberge geschlossen wurden, das erstemal Hochheim besuchte, mußte ich über die noch nie gesehene Behandlung staunen. Alle Weinfelder waren wie ein Gartenboden bearbeitet, und, was viel ist, ich sahe nirgends ein Gräschen oder irgend ein Unkraut. Alle Reben waren in solch bestimmter Höhe abgeschnitten, daß man glaubte, sie wären nach der Schnur beschnitten gewesen, kurz die *höchste* Aufmerksamkeit, die man dem Weinbau widmen kann, leuchtete aus dem Ganzen hervor.

§. 33. Im sechsten Frühjahre wird die Anlage erst zum vollen Ertrage vorbereitet. Von denen 3 im vorigen Jahre getriebenen Ruthen wird die unterste zu einem Knot von 3 Augen und die zweite zu einer Bogrebe von 8 bis 9 Augen angeschnitten. N. B. von den 3 Setzreben werden aber nur 2 zu Bogreben genommen, und die schwächste wird auf einen Knot von 3 Augen geschnitten. In den folgenden Jahren wird dann die Setzrebe, welche zum Knot geschnitten war, zur Bogen tragenden genommen, nnd die schwächste der vorjährigen Bogreben wird zu einem Knot zurückgeschnitten, dadurch wird immerwährende Abwechslung bezweckt, und solche Reben, die durch zu starkes Tragen sich erschöpft haben, werden durch das Zurückschneiden wieder zu einem starken Holzwuchse gebracht. In neuerer Zeit schneiden manche eine der 3 Setzreben, besonders die mittlere heraus, um dadurch für die übrigen mehr Luft und Sonne zu gewinnen.

§. 34. In früherer Zeit wurden die Reben nach einer anderen Methode gepflanzt und behandelt. Es wurden nämlich ebenfalls 3 Reben gesetzt, jedoch so, daß das zweite Auge etwa einen Zoll unter der Bodenfläche stand, und das obere Auge außer dem Boden war. Diese

wurden im zweiten Jahre gerissen, das heißt der Stock wurde aufgeräumt, und auf dem zweiten Auge abgeschnitten, wodurch dieses einen neuen Trieb zu machen genöthiget wurde. Im dritten Jahre wurde der vorjährige Trieb auf 2 Augen angeschnitten, und im Sommer die zwei Triebe aufgebunden. Im vierten Jahre wurden die 2 Triebe auf 2 Augen angeworfen, was nun 4 Triebe gab. Im fünften Jahre wurde der Stock auf Pfeifen geschnitten, nämlich die 2 unteren Reben wurden zu Knot von 2 Augen und eine der oberen zu einer Pfeife von 4 Augen. In dem sechsten und folgenden Jahren wurden wieder 2 Knot und aus der Pfeife eine Bogrebe von 5—6 Augen angeschnitten, welche aber schon höher vom Boden stand, als die jetzigen Bogreben, etwa 1 bis 1½ Fuß.

§. 35. Die neuere Tendenz der Erziehung gehet aber dahin, die Bogrebe so nahe wie möglich dem Boden zu bringen, und weniger Knot am Stocke zu halten, wie früher. Es wird nämlich angenommen, daß die Trauben aus dem Knot markiger werden, und eher faulen, als die an der Bogrebe, welche etwas schwächer werden, aber gesunder und haltbarer sind. In dieser Voraussetzung ist es allerdings zweckmäßiger, auf diese Behandlung Bedacht zu nehmen, indem man jetzt so vielen Werth auf das lange Hängenlassen der Trauben legt, wodurch diese ungeheueren Preise erzielt werden. Man will wirklich gefunden haben, daß die Weine von den niederen Bogreben einen feineren Wein geben, als die an dem Knot, sie erleiden durch das lange Hängenlassen die sogenannte gesunde Fäulniß, während die Trauben an den Knoten gar gerne in die kranke Fäulniß übergehen, was man bei der Auslese deutlich finden soll. Dieß sind die Angaben des dort sehr begüterten Kaufmanns Hoffmann, der sich unter anderen dadurch um den Weinbau verdient machte, daß er die mehrmalige Lese einführen, und die Zehntbehörde dazu zu bestimmen half, daß sie sich diese mehrmalige Lese gefallen ließ, indem dieselbe durch die höher erzielten Preise der Zehntweine für den Mehraufwand an Zeit und Personale hinreichend entschädigt wird.

Diesem als Gegensatz dient aber die Angabe Heckler's, des be-

berühmten Oenologen des Rheingaues, welcher mich versicherte, daß der Knotwein im Rheingaue immer besser bezahlt würde, als der andere.

Dieser Knotwein ist nämlich derjenige, welcher aus Trauben gewonnen wird, die nur an den Knot oder Zapfen der jungen Weinberge gewachsen sind.

Beide haben indessen in ihrer Art ganz recht, und ich theile mich ganz in beider Ansichten. Daß eine Traube, die nahe am Boden, und auf einem Knot oder Zapfen gewachsen ist, eine kräftigere Ausbildung hat — und früher reift, als eine, die höher auf dem Bogen sich befindet, wo durch die stärkere Vertheilung der Säfte, die Entwicklung weniger kräftig war, wird wohl niemand widerstreiten wollen, daher der Wein von dem Knotholz besser seyn muß, als der von dem Bogen, in soferne beide zugleich eingesammlet werden.

Findet aber eine Auslese und eine Spätlese statt, wo man vermöge der früheren und kräftigeren Entwicklung die Trauben des Knotholzes abnehmen muß, dann tritt ein anderer Fall ein, und die Angabe Hoffmanns wird gerechtfertigt, indem nur die Traube, die eine schwächere Ausbildung hat, nämlich die der Bogrebe, fähig ist, den äußeren zersetzenden Einflüssen der Atmosphärilien, nämlich den Herbstnebeln, den Regen, den Reifen, und dem oft eintretenden Frost zu widerstehen, und diese äußeren Einflüsse zur inneren Veredlung zu benutzen.

§. 36. Die Sommerbehandlung ist hier folgende. Noch vor dem Blühen, wenn die Reben etwa anderthalb bis 2 Fuß lang gewachsen sind, wird mit einem ganz lockeren Strohbande von einigen Halmen geheftet, damit der Wind keinen Schaden bringe. Manche durchgehen den Stock ein bischen, und brechen einige überflüssige Triebe weg, aber nur ausnahmsweise, durchschnittlich wird gar nichts ausgebrochen. Nach dem Blühen wird mit Stroh alles ordentlich aufgebunden, es wird aber dabei nichts abgebrochen, und nichts ausgegeizt, sondern alles ohne Unterschied an die Pfähle gebunden, ohne abgeschnitten zu werden.

Gegen Jacobi wird nochmal aufgebunden, und die Spitzen 6 Zolle unter den oberen Enden der Pfähle abgeschnitten. Anfangs

September wird dann nochmal abgeschnitten, was in dieser Zeit wieder nachgetrieben hat. In neuerer Zeit fängt man jedoch an, noch vor dem Blühen die Triebe an der Bogrebe 2 Augen über dem Scheine abzuzwicken, welche man nicht zu künftiger Bogrebe brauchen kann.

Dieß ist eine sehr löbliche Verbesserung, indem durch das Abzwicken der vorderen Reben der Entwicklungs-Trieb sich mehr auf die Ausbildung der Blüthen wirft, und anderntheils durch die Unterbrechung der Saftzuströmung die Bildungssäfte den hinteren Reben zu Gute kommen, und diese dadurch kräftiger und zur Tragbarkeit fürs künftige Jahr mehr vorbereitet werden.

§. 37. Der Frühlings-Schnitt wird hier nahe am oberen Auge geführt, und dabei ziemlich flach und gegen den Daumen. Jeder Schneidende hat einen Däumling von dickem Leder an; der Schnitt wird immer auf das Leder geführt, welches im täglichen Schneiden in einigen Tagen immer durchgeschnitten ist. Die gewöhnlichen Weinbergsmesser haben die Form von (Fig. 6.) Wenn die Stöcke ein gewisses Alter erreichen, und dieselben werden verjüngt, so daß die hohen Schenkel abgeworfen werden müssen, so bedient man sich einer Säge nach (Fig. 5.)

§. 38. Die Bänder im Frühjahr werden theils mit Weiden, theils mit Stroh gemacht, jedoch mehr mit Weiden, besonders bei Begüterten.

§. 39. Die Nachbesserung alter abgehender Stöcke wird durch Verlegen der Nachbarstöcke besorgt. Das Plackenrotten, das früher allgemein angewandt wurde, ist jetzt außer Gebrauch gekommen. Bekanntlich sind in Weinbergen oft Stellen, wo die Stöcke früher altern und absterben, als an anderen Orten. Diese Stellen hat man in den Weinbergen frisch gerottet, und mit Reben bepflanzt, was aber nie ordentliche gesunde Stöcke gab. Solche Anlagen wuchsen oft schwach heran, und bis diese in der Höhe waren, wurden die andern wieder abgehend und untragbar; man hat auf diese Art nur momentan geholfen, und sich dadurch nur selbst getäuscht.

§. 40. Die Beholzung ist mit tannenen und eichenen Pfäh-

len von 6 Fuß Länge. Zu einem Viertelmorgen von 40 Ruthen braucht man 3000 Stöcke, oder so viele Setzreben im Weinberge sind, so viel Pfähle. Es werden nämlich 3000 Setzreben auf solche Fläche gepflanzt, so viele Stöcke nun hiebei ausbleiben, so viele Pfähle braucht man weniger. Das Tausend tannene kostet gewöhnlich 10 fl., die eichenen Pfähle 12 fl.; folglich kostet das Viertel 30—36 fl. zu beholzen. Der jährliche Abgang bei eichenen Pfählen wird nach der Berechnung bei Herrschaftsgütern auf 5 p.Ct. angenommen. Nämlich auf 2000 Sätze rechnet man jährlich durchschnittlich 100 Stöcke zur Nachbesserung.

Gegen den Winter werden die Pfähle alle ausgezogen, und auf Haufen oder sogenannte Kreutze (Fig. 16.) gelegt. Wenn im Frühjahre geschnitten ist, so werden die Pfähle in schöne gerade Linien gesteckt, und vermittelst des Pfahleisens, (Fig. 4.) das an einen Fuß angeschnallt ist, in den Boden getreten. Dieses Pfahleisen packt nämlich den Pfahl so fest, daß der Mann mit seinem ganzen Gewichte denselben in den Boden drücken kann.

Bei diesem Pfahleintreten hat der Mann besonders auf den Schnitt des Stockes Acht zu geben. Ist die Bogrebe länger oder kürzer, so muß der Pfahl näher oder entfernter gesteckt werden, gewöhnlich kommt neben die mittlere Setzrebe ein Pfahl, und die 2 anderen Pfähle werden 6—8 Zolle von den 2 äußeren Reben entfernt eingesteckt. Hat die mittlere Rebe die Bogrebe, so muß der eine Pfahl näher gesteckt werden, als wenn die mittlere nur einen Knot hat. Die Reben werden nach Zeichnung (Fig. 18.) in einen halben Bogen gegen den Pfahl geneigt, und am Pfahle befestiget. Da sich gewöhnlich der Schnitt nach den Kräften des Stockes richtet, so wird keine bestimmte Ordnung und kein bestimmter Punkt für den Pfahl angenommen, außer der genauen Richtung der geraden Linie. Wenn man daher in einen schon etwas bejahrten Weinberg kommt, so hat bald ein Satz 2 bald 3 Pfähle, bald sind sie näher oder ferner von einander, stellt man sich aber in die Linie, so siehet man nichts von diesen Abweichungen und das Ganze bildet eine herrliche grüne Wand, besonders wenn alles das letztemal — (Anfangs Sept.) aufgebunden ist; gewöhnlich werden um diese Zeit

alle grünen Reben zum drittenmale mit Stroh aufgebunden, und alle in gleicher Höhe, etwa 6 Zoll unter dem oberen Pfahlende abgeschnitten, was dem Ganzen ein äußerst nettes Ansehen gibt. Das abgeschnittene Laub wird in Bündel auf die Pfähle gesteckt, und nach 6—8 Tagen zum Viehfutter nach Hause gebracht. Ist das Laub weggenommen, so wird der Boden bearbeitet, worauf alles wie ein Garten so reingehalten aussiehet. Nach dieser Zeit werden die Weinberge geschlossen, und dann darf Niemand mehr in die Weinberge. Die Wege werden dann durch Verzäunungen abgesperrt, und ohne besondere Erlaubniß des Ortsvorstandes kann Niemand in die Weinberge. Da weder Bäume noch sonstige Feldbenutzung in den Weinbergsgewannen sind, so hat auch dazu Niemand Beruf; denn vor dem Schlusse müssen alle Arbeiten vollendet seyn. Zur Aufsicht sind Schützen aufgestellt, welche mit Pistolen versehen sind, um die Vögel verscheuchen zu können, wozu sie das Pulver geliefert bekommen. An den Haupt-Eingängen sind Strohhütten angebracht, worin sich dieselben zur Zeit vor Unwettern verbergen, und Schutz suchen können.

§. 41. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling. Östreicher sind keine anzutreffen, dagegen werden an den Gränzen der Fahrwege Kleinberger, d. sind Elblinge, gepflanzt, welche an sogenannten Planken gezogen werden. Diese Planken bestehen aus 6 Fuß langen eichenen 2 bis 3 Zoll dicken geschnittenen Rahmenschenkeln, welche in Entfernung von 5—6 Fuß, einen Fuß tief in den Boden gegraben sind; an diese werden 4 tannene Latten in 1 Fuß Entfernung aufgenagelt. Bei der Pflanzung wird jeden Fuß weit eine Kleinberger Rebe gepflanzt. Die weitere Behandlung nebst Zeichnung wird bei Rüdesheim angegeben werden.

Nächst diesen wird auch in neuerer Zeit Burgunder gepflanzt, welcher ein ganz ausgezeichnetes Produkt liefert, und von dessen Vorzüglichkeit ich mich selbst überzeugte. Herr Kaufmann Hoffmann, ein sehr intelligenter Weinpflanzer und bedeutender Gutsbesitzer legte bereits 6 Morgen damit an. Bei der Pflanzung wurden 2 Reben nur gelegt, und nachher 1 Fuß hohe Schenkel gezogen, auf welche eine Bogrebe

von 12 bis 16 Augen angeschnitten wird; da der Burgunder viel Holz treibt, so werden wo möglich keine Knot gelassen, sondern blos die Bogrebe, woran aber noch vor dem Blühen etwa die 8 vorderen Triebe bis auf 2 Augen über dem Scheine gestutzt werden. Da der Burgunder auf den vorderen Augen lieber trägt als auf den hinteren, so werden deßhalb so lange Ruthen angeschnitten, um den Ertrag zu steigern.

§. 42. Die Traubenlese wird hier mit besonderer Aufmerksamkeit behandelt. Sie ist aber auch ein höchst wichtiger, ich möchte sagen, der wichtigste Gegenstand bei der Weincultur. Wenn wir das ganze Jahr hindurch den Weinstock pflegen, und alle Mühe und Kosten darauf verwenden, so können wir höchstens den Gang der Natur etwas unterstützen. Das erste Auskeimen, die Blüthe, und die Reife sind so vielen atmosphärilischen und climatischen Störungen ausgesetzt, daß oft unsere schönsten Hoffnungen scheitern, und all unser Bemühen ruchtlos bleibt.

Wir sind also mit unseren Erzeugnissen — wie sich der Landmann auszudrücken pflegt — in Gottes Hand. Anders verhält es sich bei der Lese. Hier sind die Trauben in unserer Hand. Nur in unserm Willen liegt es, unseren Produkten einen höheren Werth beizulegen.

Da in vielen Gegenden der hohe Werth dieser Behandlung nicht bekannt ist und nicht erkannt wird, so will ich der Beschreibung des Verfahrens in Hochheim einige Ausdehnung geben. Vielleicht bin ich im Stande durch dasselbe, und durch die angeführten Beispiele, einigen Sinn für diese höchste Vollendung des Weinbaues zu wecken. Wenn auch nur wenige sich zu solcher Behandlung verstehen, so ist es doch immer ein günstiges Zeichen des Vorschreitens in der Weincultur. Wir dürfen darin nicht müde werden, denn es ist noch mancher Schritt zu thun.

Vorerst muß ich bemerken, daß die Auslese uur von stark Begüterten vorgenommen werden kann, gewöhnliche Weinbergsleute, die nur wenig Eigenthum besitzen, können und wollen] davon keinen Gebrauch machen, indem sie weder Keller, Einrichtung, noch den gehörigen Sinn dafür haben, und wie überall kaum erwarten können, bis sie ihre Erndte

im Faß haben. Um die Preiße bekümmern sie sich in diesem Augenblicke wenig. Was der Nachbarwein gilt, gilt auch der andere, und damit sind die Leute beruhiget. Es ist wie bei irgend einem Schicksale, man fügt sich darein, und glaubt, man könne darüber nicht hinaus. Wenn es nur andern auch so gehet, so ist man damit hinlänglich getröstet; allein dem ists nicht so. Ein Beispiel mag hier überzeugen, was die Auslese in Bezug auf die Qualität ist. Genannter Hr. Hoffmann hat Anno 1828 ein Stück auslesen lassen, welches ihm später mit 1100 fl. bezahlt wurde, während das Stück Wein aus derselben Lage von seinen Nachbarn nur um 500 fl. verkauft werden konnte. Werden auf solche Art nicht alle Mühe und Kosten, selbst einiger Verlust an Quantität, doppelt ersetzt? Im Ganzen ist aber weniger Verlust, als man sich denkt, indem dasjenige, was drohet, verloren zu gehen, abgeschnitten wird. Das Verfahren dabei ist kürzlich folgendes. Es wird nach gehöriger Traubenbesichtigung die allgemeine Lese bestimmt, von welcher jedermann Gebrauch macht; jedoch ist zum allgemeinen Besten die polizeiliche Vorsorge getroffen, daß bei Regenwetter nicht gelesen werden darf, auch darf Morgens früh nicht eher hinausgegangen werden, bis jemand sich überzeugt hat, daß kein bedeutender Thau mehr an den Trauben hänge, worauf mit der Glocke ein Zeichen gegeben wird. Diejenigen, welche auslesen wollen, durchgehen jetzt die Weinberge, und schneiden die Trauben heraus, welche eine kranke Fäulniß zeigen, die übrigen bleiben hängen, und der Weinberg wird als nicht gelesen bezeichnet. Wenn die allgemeine Lese vorüber ist, dann werden die Weinbergswege wieder geschlossen, wie vorher. Nach 10—14 Tagen wird ein Ausschuß aus denjenigen, die spät lesen, beauftragt, die Besichtigung vorzunehmen, und die Bestimmung zu geben, wann zum zweiten mal gelesen werden darf, was nun eigentlich die Hauptlese ist. Ist nun der Fall, daß in irgend einem Jahrgange die Blüthe ungleich war, wo manche Trauben später geblühet haben, folglich auch später reif werden, so werden solche nochmal hängen gelassen, bis auch diese den Grad voller Reife erreicht haben, und später erst abgeschnitten. Dieser Grad der Reife wird nach folgenden Anzeichen bestimmt. „Die

„Beere muß lichtbraun (nicht grün) und durchscheinend seyn.“
„Die Kerne müssen braun seyn, sind sie weiß, so sind sie noch unreif.
„Der Geschmack muß brandig süß, und der Traubenstiel trocken ohne
Saft seyn.“ Dieß sind die Erfordernisse, um so köstlichen Wein zu
erhalten. Daß hiebei einiger, aber doch weniger Verlust stattfindet, als
manche glauben, hat seine Richtigkeit, indem das Abgehende durch Entfernung vom Stocke vor dem Verderben geschützt wird. Trotz diesem,
daß die Auslese so außerordentliche Ergebnisse darbietet, so fehlt auch
hier nicht der so vielfach verbreitete Starrsinn vieler Weinbergsleute,
denen die Polizei nicht frühe genug die Thore zur allgemeinen Ablese öffnen kann; es gibt hier noch eben solche Schreier wie allenthalben, denen gewöhnlich die Trauben verfaulen, noch ehe sie reif sind, überhaupt denen man nicht frühe genug die Lese erlauben kann.

Da indessen hier mehrere Herrschafts-Güter, ferner mehrere bedeutende Besitzungen von auswärtigen Privaten, besonders Frankfurtern, die man alle Forenser nennt, auch im Flecken selbst mehrere bedeutende Gutsbesitzer sind, so bildet sich hier doch ein ansehnlicher Verein von einsichtsvollen Männern, welche die so nützliche *Veranstaltung* durchzuführen vermögen. Zwar hatten sie großen *Kampf mit* der Herrschaft als Zehntempfängerin, welche diesen Anordnungen *wiederstreben* wollte, weil das Zehntpersonale doppelt in Anspruch genommen würde, allein auch diese Anstände wurden besiegt. Es ist jedoch ganz natürlich, daß die Herrschaft dabei nichts verliert; dadurch, daß sie eine bedeutendere preißwürdigere Abgabe erhält, wird die Ausgabe für des Zehntpersonale mehr als um das Doppelte wieder ersetzt.

§. 43. Den Werth der Spätlese lernte man hier auf eine sonderbare Art kennen.

Nach Rekums Mittheilungen über den Weinbau der Mosel rc. §. 37. „führte der Zufall auf die Entdeckung, daß die reif-„faulen Trauben den besten Wein geben. Im guten Weinjahre 1775 „bedroheten die anhaltende Hitze und Mangel an Regen, die Trauben „mit einem gänzlichen Vertrocknen und Abfallen. Der damalige „Domdechant ließ daher Feuerspritzen an den Main bringen, und hie-

„mit das Domdechaneigut tüchtig begießen. An den folgenden Tagen ist „Regenwetter eingetreten, die überreifen Trauben sind sämmtlich ver„fault, und größtentheils abgefallen. Kaum hielt man es der Mühe „werth, diese vom Boden aufzulesen. Es geschah indessen, und der „aus diesen faulen, vom Boden aufgelesenen Trauben erzielte Wein, „wurde nach einem Jahre von so ausnehmender Güte und Stärke be„funden, daß bald nachher die Flasche davon, um 5 fl. verkauft wurde, „ein in damaliger Zeit unerhörter Preis."

§. 44. Die Quetschung der Trauben wird hier gewöhnlich durch Treten im Tretzuber (Fig. 15) bewerkstelliget, man will dadurch das Bouquet, das im Innern der Häute befindlich ist, besser losreißen.

Die Trauben werden nicht abgebeert, sondern mit den trockenen Kämmen zerquetscht und gepreßt. Nach diesem werden sie 24 Stunden stehen gelassen, damit sich das aroma besser ausziehe, und dann erst werden sie in den gewöhnlichen hölzernen Schraubenkeltern gepreßt. (Fig. 8.) ist ein Keltermesser zum Durchschneiden der Trestermasse.

§. 45. Wer das feine Gewürz eines so reifen Rießlinges noch nicht kennen lernte, kann sich aber auch keinen Begriff von dessen Vorzüglichkeit machen, keine andere Traube kommt ihm hierin nahe, außer etwa der Muskatgutedel, der aber eine seltene Tafeltraube ist. Alle anderen Traubensorten haben entweder gar kein Gewürz, oder zu viel, wie Muskateller rc. Eine so reife Rießlingtraube ist etwa dem Munde das, was die Ananas der Nase ist. Ein feines höchst begeisterndes Princip ergreift bei dem Genusse die Geschmacksnerven.

§. 46. Das in manchen Gegenden und Orten so ängstlich beobachtete Abbeeren und Abrappen der Trauben kennt man hier gar nicht, und wäre auch eine überflüssige Sache; eben so das Vergähren mit Röhren, auf welches manche so großen Werth legen, wird hier nur selten angewandt, sondern man deckt die Öffnungen der Fässer blos mit Traubenlaub oder den umgekehrten Spunten, und doch — trotz dieser vermeintlichen Vernachlässigung — wird hier so guter Wein gewonnen, daß in guten Jahrgängen das Stück 900 bis 1000 fl. kostet.

§. 47. Die Spunten der Fässer sind auch hier ganz ver-

schieden von denen des jenseitigen Rheinufers. Hier werden sie 8 bis 9 Zoll lang gemacht — aber geschnitzt, nicht durch den Drechsler gearbeitet, wie an vielen Orten. Diese Spunten haben die Dicke, daß sie zur Hälfte in dem Weine und zur Hälfte außer dem Faße stehen. Dieß tiefe Einstecken hat den Zweck, daß zwischen dem Spuntloche und dem Weine weniger Raum bleibt, und der Wein mehr abgeschlossen wird von der Luft. Auch bleibt der Spunte immer feucht, folglich besser geschlossen im Spuntloche.

§. 48. Die Bodenbearbeitung wird hier viermal des Jahres vorgenommen. Die erste Bearbeitung heißt Rauhhacken. Hiebei wird die Erde mit der Rührhaue (Fig. 9) vom Stocke ab gegen die Mitte gezogen, welches im März und April vorgenommen wird, nachdem die Reben geschnitten sind. Die zweite Bearbeitung heißt das Hacken. Hiebei wird mit dem Karst (Fig. 11) die Erde 8 bis 9 Zoll tief durchgearbeitet und ausgeebnet oder flach gelegt. Die dritte Bearbeitung heißt Rühren. Hiebei wird mit der Rührhaue die Erde nur etwa 4 Zoll tief aufgelockert, dieß hat besonders den Zweck, das Unkraut zu vertilgen. Auf dieses Geschäft wird auch besondere Sorgfalt verwendet, indem ein reiner Boden die Zeitigung der Trauben und des Holzes sehr unterstützt. Es wird Anfangs Septembers vorgenommen, nachdem alles rein und nett aufgebunden ist. Nach dem Herbste wird Wintergehackt, d. h. mit der Haue wird die Erde wieder aufgelockert und gegen die Stöcke gezogen, so daß sie 1 bis 2 Zoll Erde bekommen.

§. 49. Das herrschende Unkraut ist Kreutzkraut (Senecio vulg.), die kleine Winde (convolvulus arvens.) und in manchen Lagen Knoblauch (allium vineale).

§. 50. Die Baukosten eines Weinberges à 160 Ruthen, worin alle jährliche Arbeiten begriffen sind, betragen 18 bis 20 fl.

§. 51. Der Taglohn eines Weinberg-Arbeiters ist 24—28 kr. ohne Kost.

§. 52. Der Durchschnitts-Ertrag eines Morgens Wein-

berg wird in gewöhnlichen Jahrgängen zu ein Stück rheinisch angegeben.

§. 53. Die Blindreben oder Schnittlinge werden das Tausend zu 1 fl. 30 kr. verkauft.

§. 54. Das Düngen geschieht in der Regel alle drei Jahre. Es wird hiebei hinter dem Stocke gegen die Erhöhung zu, eine Grube von 8—10 Zoll tief aufgegraben, und in jede ein halber Korb voll Strohdünger — der einzige hier gebräuchliche — weil viel Feldbau hier ist, gegeben. (Die nähere Behandlungsart siehe im Rheingaue, mit welcher sie gleich kommt.) Aufmerksame Weinbauer machen die Gruben etwas auf die westliche Seite, weil die meisten Regen von daher ziehen.

§. 55. Alte Weinberge werden gerne mit Rasen gedüngt, weil dieser der Holzproduction günstig ist.

§. 56. Mit Lumpen wurden auch schon Düngungsversuche gemacht, der Erfolg entsprach ganz den Erwartungen, sie brachten sehr üppigen Trieb hervor. Man will aber bemerkt haben, daß sie weniger auf die Production der Trauben, sondern mehr auf den Holzwuchs wirken.

§. 57. Das Alter der Weinberge nimmt man hier auch durchschnittlich zu 25 Jahren an. Es ist übrigens wirklich auffallend, wie hier die Rießlingstöcke nach Verlauf von gewissen Jahren zurückfallen. Sie treiben nur wenige Trauben, d. h. sie blühen wie die andern guten, haben aber die Kraft nicht mehr, schönes Holz zu treiben, werden gelb und schwächlich, und stehen am Ende so kümmerlich da, als wenn ihnen das Mark erfroren wäre. Viele solcher Weinfelder, besonders gegen Mainz auf der westlichen Seite des Ortes, tragen solches Gepräge der Hinfälligkeit, dem auch durch kein Reizmittel oder Dungmittel mehr aufzuhelfen ist. Wenn solche hinfällige Weinfelder nicht bei Zeiten verjüngt, und in der Feldwirthschaft lange nachgeschleppt werden, so sind sie als Krebsschaden im Haushalte zu betrachten; denn sie bilden ein todtes Kapital dem Eigenthümer, welcher die Zinsen und den muthmaßlichen Ertrag verliert, und noch obendrein jedes Jahr vergebliche Arbeit verwendet.

§. 58. Sollte diese kurze Lebensdauer nicht daher rühren, weil solcher Boden oft viele Jahrhunderte schon zu gleichem Zwecke benutzt worden ist, wodurch er ausgebeutet und erschöpft ist? Was ist aber hier ausgebeutet worden? Diese Frage möchte ich richtig beantwortet sehen. Hörter hat zwar diesen Gegenstand in seiner neuesten Schrift — die besten Setzreben — näher erörtert, und mit vieler literarischen Gewandtheit den ganzen Prozeß auf den humus in der Erde geworfen. Seite 82 sagt er: „Die Dammerde, humus, rc. wird mittelst Auslaugen erkannt; die mehr oder weniger von Kohlenstoff bräunlich gefärbte Lauge ist die Seele des Gewächsreiches. Liefert das Auslaugen ferner keine solche gefärbte Flüssigkeit mehr, so ist die Erde erschöpft und unfruchtbar." Dieser theoretisch durchgeführten Deduction kann man aber mehrere Fragen *entgegenstellen*; z. B. Warum treiben denn die Reben nicht mehr, wenn man ihnen noch so vielen humus — zu deutsch Dünger — zusetzt? und warum treiben und wachsen die Reben so freudig, wenn man sie in einen Boden setzt, der z. B. aus reinem Thonmergel bestehet, und keine Spur von humus enthält, der aber noch nie *umgerottet* wurde; denn es ist Thatsache, daß in einem Boden, *der noch nie Reben* trug, in einem Urboden, der noch nie umgebrochen worden, *die Reben* am besten und kräftigsten gedeihen, und ein weit höheres Alter erreichen. Was ist denn hier (nach Hörter) das Incitament, wodurch die Thätigkeit der Lebensactionen aufgeregt wird? Doch wohl der humus nicht? Da also solche Gründe nicht haltbar sind, so müssen wir zu anderen übergehen, oder vielmehr andere suchen.

Ich habe mir viele Mühe gegeben, die Sache an Ort und Stelle genau zu erforschen, ich habe Physik und Chemie darüber zu Hülfe gerufen, ich habe mit wissenschaftlichen Männern darüber gesprochen, allein keine Erklärungsweise wollte mir bis jetzt genügen und haltbar scheinen, ohne mich mit hypothetischen Floskeln herum zu treiben.

Decandolle und Macaire haben in neuerer Zeit durch vergleichende Versuche einiges Licht in die Sache gebracht. Wenn gleich diese Erklärungsweise auch nicht ganz genügt, so hat sie doch unter

allen Hypothesen die meiste Wahrscheinlichkeit für sich, und befriedigt mehr, als die im ersten und zweiten Hefte schon angeführten Erklärungsarten. Beide Gelehrte haben nämlich durch Versuche im Kleinen dargethan, daß die Pflanzen-Wurzeln nebst den Einsaugungs-Gefäßen auch wieder Gefäße besitzen, welche die Säfte ausführen, nachdem sie in der Pflanze zirculirt hatten und durch die Organisation der Gefäße die nöthigen Antheile daraus zur Bildung neuer Körper entnommen worden sind. Es findet also hier eine Secretion und Excretion Statt, wie bei dem lebenden oder thierischen Organismus, wo tägliche Aufnahme und Abscheidung in ununterbrochenem Wechsel sich bewegen. Die Bewahrheitung dieser Angaben findet man auch gar leicht bei einiger aufmerksamen Beobachtung, denn man wird immer finden, daß die, die Wurzeln unmittelbar umgebende, Erde gewöhnlich feucht, und zu gewissen Jahreszeiten naß ist. Eine weise Einrichtung der Natur, durch welche die Wurzeln fähig werden, sich auszudehnen, und die umgebende Erde zurück zu drücken. Wie wäre es denn auch oft möglich, daß die zartesten Wurzeln die feste Erde durchbohren könnten, wenn nicht die an den Wurzel-Enden ausschwitzende Flüssigkeit das Vorsprossen derselben unterstützen würde?

Nach dieser Ansicht müssen wir also annehmen, daß durch das Ausstoßen von unbrauchbarem Wesen der Boden endlich so damit durchdrungen wird, daß die Pflanze allmählig in ihrem eigenen Unrathe stehet, endlich kränkelt und zuletzt darin ganz hinfällig wird. Nun ist es aber bekanntlich der Fall, daß in einem Felde oft Pflanzen nicht mehr gedeihen, während eine andere Pflanze desto üppiger darin wächst, was wir täglich bei dem Wechsel der Feldwirthschaft beobachten können. Wir müssen also annehmen, daß manche Pflanzen dieß gerade zu ihrer Nahrung aufnehmen, was andere als nutzlos ausstoßen, vergleichend wie manche Thiere sich von den Excrementen anderer nähren. So etwa läßt sich der Wechsel in der Feldwirthschaft erklären; eben so die Brache und das sogenannte Ruhenlassen des Bodens im Verlaufe mehrerer Jahre. Bei ersterer ist der Fall, daß innerhalb mehrerer Jahre die heterogenen Körper in der Erde sich

wieder theils zersetzen, theils von anderen Pflanzen aufgenommen werden, die den folgenden wieder Nutzen bringen. Bei letzterem ist dasselbe Verhältniß, es ist ebenfalls keine Ansammlung von physischer Kraft, wie bei einem belebten Thierkörper, sondern es ist eine Zersetzung der heterogenen Körper durch die Zeit, oder eine Auffsaugung derselben durch eine andere Pflanze, deren Excretion wieder umgekehrt auf die folgende wirkt. So läßt sich erklären, warum nach einer Kleepflanzung das Wachsthum der Reben wieder so üppig ist, während man ohne diese, trotz allem angewandten Dünger, selten eine so günstige Vegetation hervor bringt. So ließe sich etwa erklären, warum nach Umfluß von mehreren Jahrhunderten dieselbe Pflanze in demselben Boden oft nicht mehr gedeihen will. Ganz allein dürfen wir indeß dieser Ansicht nicht huldigen, sondern das, was man das Ausbeuten des Bodens nennt, der trotz allem gegebenen Dünger nicht mehr tragfähig gemacht werden kann, müssen wir dem Mangel an Fähigkeit zutheilen, sich an der Luft zu zersetzen, und mineralischen Dünger bilden zu können. — Siehe das Nähere darüber bei §. 109 bis 110 u. s. w.

Ellfeld.

§. 59. Liegt ganz dicht am Rheine und ist der bedeutendste Flecken im Rheingaue. Er hat einen ausgedehnten Weinbau, und seine Weinfelder liegen alle, wie es natürlich ist, nördlich vom Flecken gegen das Gebirge hin.

§. 60. Die bedeutendste Weinlage ist ein langer Bergrücken, welcher sich kaum 100 Fuß über die Rheinfläche erhebt. Da er mit dem Flußbette in paralleler Richtung läuft, so gewinnt er einen süd-süd-östlichen Charakter; seine Abdachung ist nur etwa 5 bis 6 Grad. Dadurch entstehet vom Fuße bis zum Scheitel des Hügels eine bedeutende sich also nur schwach abneigende Ausdehnung, welche ein weites Weinfeld giebt. Da dieser Bergrücken auf seinem Scheitel in ebener Fläche gegen Neuhausen hin sich ausflächt, und auf der östlichen, besonders aber westlichen Seite ebenfalls abfällt, so ist das

Ganze, das aus Diluvialmasse bestehet, so zu betrachten, als habe sich dieser Hügel, in Folge mächtiger Strömungen von den hinteren Bergen, durch allmählige Auflagerung von zertrümmerten Steinen gebildet. Was diese Ansicht unterstützt, ist dieß, daß man in Hohlwegen, wo man die Lagerungsverhältnisse am besten sehen kann, deutlich findet, wie die Strömungen vom Gebirge herkamen und sich gegen das Flußbett neigten. Ich führe dieß nur deßhalb genauer an, daß man nicht glauben solle, die Lagen von Kieß oder Gerölle seyen etwa durch den Rhein angeflößt. Denn dieser Kieß bestehet aus weißem Quarz, weißem Sandstein und Thonschiefer, Trümmer des im Rücken liegenden Hochgebirges, theilweise ruhend in einem sandigen Thone. Auf der östlichen Seite gegen Wallauf und den Steinheimer Hof hin, wo sich der Hügel sehr ausflächt, ist jedoch eine neuere Auflagerung von Kalkmergel oder Löß, weßhalb dort auch leichter Boden und geringere Lage ist. Auf der südlichen Seite, wo ebenfalls schwache Abdachung von 5 bis 6 Graden ist, herrscht der oben bezeichnete Kieß vor; hier sind der obere und mittlere Theil des Hügels, welche man den obern und mittlern Sonnenberg nennt, die besten Lagen. Der Fuß des Berges hat auch noch einige, jedoch geringere, Lagen, welche Sterzel, der enge Weeg rc. genannt werden. Auf der südwestlichen und westlichen Seite ist ein zäher Thonboden mit wenigem Gerölle vorherrschend. Diese Seite, welche die Gränze eines Thales ist, das gegen Rauenthal am Hauptgebirge ansteigt, hat schon bedeutend stärkere Abdachung, und vermöge seines Thonbodens gute Weinlagen und gute Weinproduktion, denn im ganzen Rheingaue sind die südwestlichen Lagen die besten. Die an dieser Seite beliebtesten Lagen sind Münchnach und der graue Stein. Die übrigen Weinfelder in der Nähe gehören zu den geringern Lagen.

§. 61. Bei der Anlage junger Weinberge, welche gewöhnlich früher solche waren und ausgehauen wurden, wird der Boden durch Kleebepflanzung zwei bis drei Jahre vorher vorbereitet. Das Planiren findet hier selten Statt, indem die Oertlichkeit und die flachen Abdachungen dieß Geschäft selten nothwendig machen.

§. 62. **Das Rotten** wird hier durchschnittlich 2 Fuß tief vorgenommen, und zwar zu jeder Zeit des Jahres, je nachdem Umstände und Verhältnisse stattfinden.

Wird bei dem Rotten ein bedeutendes Lager von Geschieben, worin sich große Rollstücke befinden, angetroffen, so werden diese weggebracht, und zum Chausseebau benützt, ist aber das Lager nicht bedeutend, so werden sie untergerottet. Da auf der Gemarkung nirgends Thonschiefer vorkommt, sondern alles aufgeschwemmter Boden ist, so kann hier nur von Geschieben oder Rollstücken die Rede seyn. (NB. Wenn im Sommer gerottet wird, so läßt man [im ganzen Rheingaue] den Boden uneben, so daß er rippenförmig aussiehet, und ebnet ihn erst kurz vor dem Setzen. Dieß hat den Zweck, daß das Regenwasser besser eindringe.)

§. 63. **Das erste Bepflanzen** der Weinberge geschiehet größtentheils Anfangs Mai, und zwar durchgehends mit *Blindholz*, an dem alles alte Holz, selbst der (auf dem linken Rheinufer von Nierstein bis Landau) so beliebte Wulst, woran sich die besten Fußwurzeln bilden, abgeschnitten wird. Die einzulegende Rebe wird *nämlich* 2 Fuß lang und unten an einem Auge mit ziemlich *flachem* Schnitte abgeschnitten.

Nach der hier üblichen Setzmethode ist es wohl auch nicht *thunlich*, daß der Wulst an der Rebe bleibe, sie würde sich nicht so gut auf den Boden auffetzen, auch würde sich die auf der Seite beigedrückte Erde nicht so leicht anlegen.

§. 64. Bevor aber die Reben gesetzt werden, werden sie auf folgende Art vorbereitet. Wenn geschnitten wird, was gewöhnlich im März geschiehet, so werden die Reben in der angegebenen Länge in Bündel von 200 zusammengebunden, in die Kelter-Bütten gestellt, und mit Wasser begossen, so lange bis sie 7 Zoll tief im Wasser stehen, welches aber alle 3 bis 4 Tage abgelassen und durch frisches ersetzt wird. Wenn sie nun erbsen- und bohnengroße Augen getrieben haben, so werden sie in die Weinberge verpflanzt.

Das Aufbewahren an solchen schattigen kühlen Orten, wo ge-

nlich diese Kelter-Bütten stehen, hat den Zweck, die Entwicklung Vegetation so lange zurückzuhalten, bis außen die Luft und der :n genugsam erwärmt sind. Wenn nun diese keimenden Reben n warmen Boden kommen, so gehet die Entwicklung rasch voran, hat ein freudiges Wachsthum zur Folge.

§. 65. Die Verpflanzung geschiehet auf folgende Art. :st wird die Entfernung von der nachbarlichen Gränze abgesteckt. beträgt 1½ Fuß, so daß die beiden nachbarlichen Stöcke 3 Fuß einander entfernt sind. Tritt aber der Fall ein, daß Weinberge nicht von einem Gewannenwege zum andern reichen, so daß dieser Raum in zwei Theile getheilt ist, so müssen die nachbarlichen Stöcke 5 Schuhe von einander entfernt bleiben, damit jeder Nachbar freien Durchgang hat. Es werden nämlich 2 Fuß für den Gang gerechnet, der gewöhnlich als Graspfad gehalten wird, die übrigen 3 Fuß bilden das beiderseitige Eigenthum.

Wenn dieß geschehen, so wird das ganze Feld in Quadrate von 3½ bis 4 Fuß abgetheilt, 3½ Fuß nimmt man an Bergen und 4 Fuß in den Ebenen an, weil da der Holzwuchs stärker ist, und der Sonne und Luft mehr Raum gegeben werden müssen. Die Prozedur bei der Abtheilung ist folgende. Oben und unten wird die Breite des Feldes gemessen, und alle 3½ bis 4 Fuß ein Pfahl eingesteckt. Nach diesem werden sogenannte Weinbergsschnüre von den unteren bis zu den oberen Pfählen gespannt, und mit einer Raumhacke (siehe Fig. 7) längs der Schnur ein Gräbchen gezogen. Ist dieses fertig, so werden nach gehöriger Abmessung auf beiden Seiten der Gränze der Länge nach eben so Pfähle gesteckt. Nach dieser Vorrichtung nehmen zwei Männer eine Schnur, spannen sie von einem Endpfahl zu dem andern gegenüberstehenden, und ein Dritter macht mit derselben Hacke da, wo die Schnüre das Längegrübchen durchschneiden, ein Grübchen, wodurch ein richtiges Quadrat hervorgebracht wird, was von oben herab betrachtet wie ein ausgespanntes Netz aussiehet.

§. 66. Ist der Platz so zubereitet, so werden an jedem der bezeichneten Punkte 4 Reben, die, wie schon angegeben ist, getrieben hat-

-ten, gesetzt, so zwar, daß jede Rebe 3 Zoll von der andern entfernt ist, was aber der Länge der Zeile nach gerichtet wird. Auf diese Art kommen die zwei äußeren Reben 2½ Fuß von einander. Diese 4 Reben bilden einen sogenannten Stock, die Reben werden Schenkel genannt, wenn sie erwachsen sind. Da aber jeder Stock nur aus drei Schenkeln bestehen muß, folglich der vierte zu viel ist, so wird nach einigen Jahren der schwächste davon ausgeschnitten, oder wenn in der Nähe einer fehlen sollte, derselbe dahin verlegt.

§. 67. Das Setzen geschiehet auf folgende Art. An dem Punkte, wo die Rebe zu stehen kommt, wird mit dem Setzeisen, Stickeisen genannt, ein senkrechtes Loch in die Erde gestoßen, das aber wenigstens 2 Zoll tiefer seyn muß, als die Rebe lang ist. Nach diesem wird die Rebe mit dem Daumen und Zeigefinger angefaßt, in das Loch gesteckt, und von der oberen trockenen Erde in das Loch laufen lassen, wobei die Rebe immer leicht auf und nieder bewegt wird, bis sie unten so aufsitzt, daß das obere Auge der Bodenfläche gleichstehet. Dann wird das Loch vollends mit dem trockenen Grunde ausgefüllt, und einige Finger hoch trockener Grund auf das obere Auge in einem kleinen Häufchen aufgelegt. Die meisten nehmen jedoch zum Einlaufgrund sogenannten Schleich, das ist Rheinschlamm, der, wenn er lufttrocken ist, eine sandige zarte Erde bildet, die sich gut an die Reben anlegt. Wenn so die Rebe in den Boden eingesetzt ist, dann wird neben derselben das Stickeisen nochmal in den Boden eingedrückt, und durch Hin- und Herbewegen der Grund so fest wie möglich an die Rebe gedrückt. Durch das Einstoßen des folgenden Loches zur zweiten Rebe legt sich gewöhnlich das zweite Loch wieder zu, und so fort, bis das letzte Loch offen bleibt, was durch trockenen Grund aufgefüllt wird.

Wenn so die Reben gesetzt sind, so sind die zwei äußern Reben der Längenlinie nach immer 2½ Fuß von dem nächsten Stocke entfernt, dagegen in der Breite behalten die Gassen 3½ Fuß, dadurch entstehet das spalierartige Aussehen der Rheingauer Erziehung, so daß man in

weniger Entfernung glaubt, die grünen Wände jeder Gasse seyen völlig geschlossen.

§. 68. In früherer Zeit hatte man eine andere Methode bei'm Setzen. Es wurden nämlich an dem auf 3½ Fuß in's Quadrat bezeichneten Punkte zwei Löcher handbreit von einander mit dem Stickeisen in den Boden gestoßen; in jedes dieser Löcher wurden zwei Reben gesteckt, mit Beilaufgrund ausgefüllt, und oben an der Bodenfläche jedes Paar 2 Zolle von einander gedrückt, und mit Grund der Zwischenraum ausgefüllt. Man überzeugte sich aber, daß die Reben viel schwächer wuchsen, als die, wo jede einzeln gesetzt worden ist. Inzwischen ist diese Methode noch bei gar vielen Altgewohnten beibehalten, und nur in den besseren Anlagen findet man diese Verbesserung. Ueberhaupt wird dem Setzen weniger Aufmerksamkeit gewidmet, als man bei der sonst vorherrschenden Intelligenz glauben sollte, was ich sogleich näher beleuchten werde.

§. 69. Obschon das Rheingau so viele Vorzüge in Bezug auf die Weinproduction für sich hat, so bleibt doch der ersten Anpflanzung eine Schattenseite, in Bezug auf das kurze Alter der Weinberge. Ich meine damit die Art des Setzens und das nahe Zusammendrängen mehrerer Reben, welches immer eine verkümmerte Vegetation zur Folge hat. Man nehme nur das Beispiel an anderen Gewächsen, wie diese verkümmern, wenn mehrere Pflanzen beisammen stehen. Man setze z. B. zwei Levkoyenpflanzen in einen Blumentopf, so werden diese beiden zusammen selten so groß werden, wie wenn nur eine gepflanzt worden wäre. Zwar kann man hier den Einwand des beschränkten Raumes im Topfe machen, allein andere Beispiele sind eben so treffend. Man lege z. B. im freien Felde ein Hanfkorn in den Boden, und in dessen Nähe drei Körner zusammen. Wird nicht dieser eine Hanfstengel größer und kräftiger werden, wie die drei zusammen? Solcher Beispiele giebt es noch viele.

§. 70. Eben so mangelhaft ist das Pflanzen mit dem Setzstickel, diesem dünnen Eisen, das nicht viel dicker ist, als die Rebe mit ihren getriebenen Augen im Umfange hat. Wie oft ist hier der Fall,

bei weniger vorsichtigem Setzen, daß manche Stellen an der Rebe gar nicht mit Erde umgeben sind, besonders bei schwerem Thonboden, dadurch wird die Bewurzlung außerordentlich gestört. Würden die Löcher mit einem armdicken Eisen oder Holz gestoßen, in diese gesunde Wurzelreben gesetzt, die Löcher mit guter Erde ausgefüllt, so wäre die Pflanzung sicherer und dauerhafter für die späteren Jahre; auch sind die Reben von 2 Fuß viel zu lang, wenn sie senkrecht in den Boden gesetzt werden; mit anderthalb Fuß wären sie lange genug. Dieß tiefe Setzen hat mehrere Nachtheile, die durch eingewurzelte Vorurtheile nicht erkannt werden. Viele Weinbergsleute, ja es giebt ganze Gegenden, wo man den Glauben hat, der untere Theil der Rebe müsse auf festem ungerottetem Boden aufsitzen (es giebt sogar solch unvernünftige Grübler, die vorgeschlagen haben, man solle die Sohle des Weinberges mit steinernen Platten belegen, damit die Rebe fest aufsitze). Dieß ist aber ein Nachtheil, der so vielfältig nicht erkannt wird.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß die im unteren Theile der Rebe ausgehenden Wurzeln, welche man Fußwurzeln nennt (die obern, welche man Thauwurzeln nennt, werden immer sorgfältig hinweggeschnitten), die kräftigsten, den Rebstock eigentlich ernährenden und erhaltenden Wurzeln seyn sollen. Wenn nun der untere Theil der Rebe fest oder unmittelbar auf dem Boden aufsitzt, so wird die erste Wurzelbildung gestört, indem die Wurzeln nach ihrer natürlichen Tendenz nicht abwärts stechen, sondern nur horizontal sich ausbreiten können, und zwischen dem gerotteten und ungerotteten Boden herumziehen müssen. In dieser Gegend ist aber die Beschaffenheit des Bodens immer naß, indem das durch den oberen lockeren Grund sich einsenkende Wasser an dem unteren festen Urgrunde stehen bleibt, und nur allmählig dort einzudringen vermag. Während dieser Zeit stehet also der Fuß des Rebstockes mit seinen Grundwurzeln im Wasser. Tritt ein nasser Jahrgang ein, wo dieser nasse Zustand oft Monate lang andauert, so werden diese Wurzeln krank, die Basis des Stockes leidet Noth, und seine Hinfälligkeit beginnt oft schon, ehe man sich

eigentlich des Ertrags erfreuen kann. Es sterben allmählig diese unteren Wurzeln ab, und die Ernährung des Stockes bleibt den mittlern und oberen Wurzeln überlassen. Ich habe mich davon schon öfters selbst überzeugt, indem ich an feuchten Stellen kränkelnde gelbe Stöcke ausgraben ließ, und fand, daß die untere Hälfte des Stockes sammt Wurzeln ganz abgestorben und der Fäulniß nahe war. Dieß ist wohl auch die Ursache des Gelbwerdens vieler Stöcke in nassen Jahren. *)

§. 71. Ein fernerer sehr wichtiger Nachtheil in Bezug auf die Düngung ist ebenfalls das tiefe Setzen, indem besonders in thonigen Böden die extractiven Theile des Düngers selten auf 2 Fuß Tiefe eindringen. Nach hydraulischen Gesetzen können nur die genannten extractiven Theile dann zur Tiefe von 2 Fuß eindringen, wenn das oben eindringende Wasser das untere vermöge des natürlichen Druckes aus seinen Zwischenräumen drängt. Die ausgezogenen und in dem Wasser aufgelösten und auflösbaren Theile müssen also eine Masse von 2 Fuß Dicke durchdringen, bis sie auf die Fußwurzeln kommen können. Nun ist's aber im Sommer selten der Fall, daß es so stark regnet, und daß besonders an Bergabhängen sich so viel Regenwasser auflegt, daß die obere von Dungkraft impragnirte Flüssigkeit bis zur Tiefe von 2 Fuß hinabgedrängt wird, wogegen der feuchte Untergrund ebenfalls als Widerstandsmittel dient.

Wir dürfen also mit Recht annehmen, daß der Effekt des Düngers nur auf 1 bis 1½ Fuß unter die Bodenfläche gehe, außer zur Winters- und Frühjahrszeit, wo durch lange anhaltendes Schnee-

*) Herr Heckler aus Ellfeld, jetziger Oberkellermeister auf dem Johannisberg, hat in den Nassauer landwirthschaftlichen Blättern Jahrgang 1831 angegeben, das Gelbwerden der Stöcke rühre von einem saueren humus her, welcher sich durch die lange Nässe bilde, und schädlich auf die Vegetation wirke, er schlägt daher vor, jedem Stocke eine Hand voll Holzasche zu geben, um die Säure zu absorbiren. Was ist aber die Ursache des Gelbwerdens auf Grabkalkhügeln, wo im Jahre 1830 und 1831 fast alle Stöcke gelb waren? Hier konnte sich doch wohl kein saurer humur bilden. Man lese meine Ansicht bei Oppenheim im 2ten Hefte.

und Regenwetter die Erde völlig durchdrungen werden kann, wo aber wenig Auffsaugung geschiehet, indem die Organisation der Rebstöcke in Unthätigkeit ist; allein selbst bei dem völligen Durchdringen der ganzen Erdmasse kommen die extractiven Düngtheile selten zu solcher Tiefe hinab, was ich durch Analogien zu beweisen bereit bin.

§. 72. Man fülle eine Bouteille, die an ihrem Boden ein kleines Loch hat, mit feinem Flußsande, oder halbtrockener gesiebter Gartenerde an. In diese Bouteille gieße man allmählig so lange dicken und ganz stinkenden Mistpfuhl, bis die ganze Masse durchdrungen ist; die aus der unteren Oeffnung hervorkommende Flüssigkeit wird fast geruchlos und farblos erscheinen, und die Eigenschaft des Pfuhls gänzlich verloren haben.

Wie viele Beispiele haben wir nicht, daß gegrabene Brunnen ganz nahe an Mistbehältern sind, in welchen das ganze Jahr hindurch Mistjauche stehet, ohne daß von dieser etwas in dem Wasser zu bemerken wäre, selbst in Gegenden, wo blos Sand- und Gerölle-Boden ist, wo also die leichteste Durchdringlichkeit für Flüssigkeiten anzunehmen ist, findet man in dem Wasser der nächsten Brunnen keinen Mistpfuhl, außer es müßte zufällig durch irgend ein Thier ein Loch in die Erde gebohrt worden seyn, oder sonst eine Spalte vorkommen, durch welche die Flüssigkeit ungehindert durchdringen kann.

Sogar das Seinewasser in Paris, in welches so viele tausend Kloaken täglich abfließen, welches deßhalb zu jedem oekonomischen Gebrauche untauglich ist, wird dadurch gereiniget, und zum ökonomischen Zwecke brauchbar gemacht, daß man dasselbe in kegelförmige, in einen porösen Sandstein ausgehauene Behälter bringt, durch welche das Wasser langsam durchdringt, und als klares, ziemlich geschmack- und geruchloses Wasser aufgefangen wird.

§. 73. Diese wenigen Beispiele beweisen schon hinreichend, welche Fähigkeiten die Erden, selbst Sand und Sandsteine, besitzen, die extractiven Theile anzuziehen und völlig aufzunehmen, ohne sie wieder durch das nachrückende Wasser loszulassen; selbst die auflöslichen

Salze werden aufgenommen, und nur ein geringer Theil durch nachrückendes Wasser abgespült.

Es scheint, als ob hier umgekehrte Naturgesetze stattfänden, im Vergleiche gegen die Wirkungen der Real'schen Presse, wo durch hohen Wasserdruck die ausziehbaren Theile aus den Körpern herausgedrängt werden. Wäre ich ein Verehrer der so vielfach beliebten Humustheorie, so würde ich dem Humus als Repräsentant von Kohlenstoff die attractive Wirkung zumessen, in Folge der analogen Wirkung der Kohle, welche bekanntlich die Fähigkeit besitzt, mineralische, besonders metallische Salze zu zersetzen, und deren Substrat aufzunehmen; allein wir haben so viele humusarme und gar keinen Humus enthaltende Erden, welche dieselbe Wirkung haben, weßhalb diese letztere Ansicht ebenfalls fallen muß.*)

§. 74. Ich glaube also, durch die beigefügten Thatsachen hinreichend bewiesen zu haben, daß die Wirkung des Düngers nicht so tief eingehe, als manche glauben, sondern daß sie näher dem Bereiche der Oberfläche stehe, als der Sohle des Bodens. Rechnen wir noch die wohlthätigen Wirkungen der Sonne und der Luft auf die obere Bodenfläche ein, ferner welchen fördernden Einfluß die Athmosphärilien, besonders die Electricität, auf die wechselseitige Zersetzung der nährenden Stoffe haben, was alles nur in Berührung mit der Luft in der oberen Erdfläche statt hat, so muß die Ueberzeugung Platz gewinnen, daß das tiefe Setzen dem Zwecke entgegen sey.

Heckler — dieser einsichtsvolle Weinbauer — sagt in seiner Schrift pag. 35 ganz richtig: „Die Erfahrung lehrt, und jedem Gärtner ist es eine bekannte Sache, daß je oberflächlicher ein Baum gesetzt werde, desto tragbarer derselbe sey. Die im Sommer so wohlthätigen Regen dringen nicht so tief ein, um dem Ende der Rebe, wenn sie zu tief in der Erde steckt, Feuchtigkeit beizubringen, was doch der Rebe Wachsthum und Gedeihen befördert; auch ist der Dün-

*) Darüber meine ausführlichere Ansicht bei dem Paragraphen dieses Heftes — die Düngung betreffend.

ger nicht außer Acht zu setzen, daß nämlich dessen Wirkung schneller auf den Stock erfolgt, und den nicht tief liegenden Saugewurzeln die nährenden Theile bald zuführt; endlich sind Wärme mit gehöriger Feuchtigkeit verbunden, die nothwendigen Bedingungen, unter welchen Pflanzen am besten gedeihen, und deren Früchte veredeln; daß nun Regen und Sonne leichter auf Wurzeln, die mehr oberflächlich liegen, als auf jene, die sich tiefer befinden, wirken, ist wohl keinem Zweifel unterworfen. Will man nun hier den Einwurf machen, daß es Fälle gebe, wo es im heißen Sommer in sechs auch acht Wochen nicht regnet, und daher ein oberflächlich gesetzter Stock die nothwendige Feuchtigkeit nicht habe, so habe ich diesen Gegnern zu bemerken, daß die Pflanzen des Nachts in demselben Verhältnisse einsaugen, als sie bei Tage ausdünsten, die Natur daher schon auf diesem Wege für die Erhaltung der Pflanzen gesorgt hat."

§. 75. Ein weiterer, jedoch nicht so erheblicher Nachtheil möchte wohl auch dieser seyn, daß im ganzen Rheingaue bei'm Setzen gar keine Rücksicht auf den unteren Theil der Rebe — den Wulst — genommen wird, auf welchen man in den meisten Weingegenden so vielen Werth legt, ja man schneidet ihn sogar absichtlich ab, größtentheils aus dem schwachen Grunde, weil da die Reben gewöhnlich etwas gebogen sind, und man die Setzrebe mit solchem Wulste in die engen Löcher, welche mit dem Eisen gestoßen werden, nicht wohl einschieben kann. Mir scheint einmal solcher Wulst ein wesentlicher Bestandtheil einer gesunden kräftigen Pflanze zu seyn. Wenn wir den Gang der Natur beobachten, so finden wir, daß die Rebe die Bestimmung hat, durch abgerissene Theile vom Ganzen sich fortzupflanzen, indem in unserem Klima die Fortpflanzung durch Samen sehr schwierig stattfindet.*)

---

*) Die wilden Reben, die man in Wäldern und Hecken häufig antrifft, sind keine Sämlinge von unseren Weinbergen, sondern eine eigene Art, die auch botanisch mit dem Namen vitis sylvestris bezeichnet ist. Es ist eine schwarze kleine Traube, die dem Gelbhölzer — siehe Mitzgen pag. 60

Dieser Wulst scheint gleichsam das natürliche Fundament einer neuen Pflanze zu seyn, indem hier eine Menge von Keimen sich vorfinden, die sehr geneigt sind, in Wurzelsprossen auszutreiben, und somit dem jungen Pflänzlinge die erste Nahrung zuzuführen. Zwar bilden sich unter der Epidermis des oberen Theiles der Reben ebenfalls Wurzelsprossen*), welche oft in starke Wurzeln austreiben, allein sie geben doch nie so kräftige Stöcke, wie die mit dem Wulste. Man lege nur zwei solcher bewurzelten Stöcke neben einander, und man wird augenfällig den Unterschied in Bezug auf Dauerhaftigkeit erkennen.

§. 76. Bevor ich zur weiteren Behandlung der künftigen Jahre übergehe, will ich einer Methode erwähnen, die ich hier und zu Hattenheim angewandt traf, mir aber außer dem Rheingaue nirgends vorkam. Wenn man nämlich einen abgängigen Weinberg in leichtem Boden hat, und man will denselben sogleich nach dem Aushauen wieder anlegen, um keine Zeit zu verlieren, und das Capital nicht müssig liegen zu lassen, so nimmt man folgende Prozedur im Frühjahre vor. Das ganze Feld wird in Quadrate von 3½ Fuß abgetheilt, und jeder bezeichnete Punkt mit einem kurzen oder abgängigen Pfahle besteckt. Nach diesem wird zwischen der ersten und zweiten Linie ein 3 Fuß breiter und zwei Fuß tiefer Graben ausgeworfen, und die Erde zwischen die zweite und dritte Linie gelegt, dann wird zwischen der dritten und vierten, zwischen der fünften und sechsten Linie und so fort eben so die Erde ausgeworfen, und jedesmal in der Zwischenlinie aufgethürmt.

— am ähnlichsten ist. Sie ist eine Pflanze mit getrenntem Geschlechte, so zwar, daß eine Pflanze bald männliche, die andere männliche und weibliche Blüthe beisammen hat. Daher viele Stöcke unfruchtbar sind, obgleich sie mit Blüthen übersäet sind. Wenn ich mehr Materialien gesammelt habe, so werde ich später eine Monographie über die wilden Reben bearbeiten.

*) Siehe m. Schrift der Verbesserung des Weinbaues §. 36.

Nun werden Reiflinge (Wurzelreben) von 2½ Fuß Länge genommen und auf folgende Art verpflanzt. Für jeden bezeichneten Punkt werden drei Reiflinge bestimmt, welche, wie bekannt, einen Stock bilden. Diese werden, der mittlere in die Nähe des Pfahles, und die zwei andern jeder 3 Zoll von dem mittleren entfernt, in die Tiefe der Grube so eingelegt, daß das Wurzelende in der Mitte des Grabens und das obere Köpfchen gegen den Pfahl gerichtet ist, jedoch nur so weit aufgelegen, daß letzteres nur 4—5 Zolle höher als das Wurzelende stehet. An dem gegenüberstehenden Pfahl wird nun eben so verfahren, so daß auf dem Boden des Grabens sechs Reben beisammen liegen. Diese werden 5 bis 6 Zolle mit Erde bedeckt, welche ausgeebnet gerade den Köpfchen gleich stehet, so wird fortgefahren bis die Gräben alle angepflanzt sind. Den Sommer über werden sie dem ungestörten Wachsthume überlassen, wobei der Regen oft noch etwas Erde von den Seitenwänden auf die tiefliegenden Pflanzen abspült. Im Spätjahre werden die Gräben leicht gedüngt, und mit etwas Erde von dem Rebenbalken gedeckt. Im darauf folgenden Sommer werden sie eben so behandelt, und blos mit der breiten Haue vom Unkraute rein gehalten. Im zweiten Spätjahre wird nochmal gedüngt, und wieder etwas Balkenerde darüber gezogen. So wird fortgefahren bis zum fünften Jahre, wo nochmals vor Winter gedüngt, und die Erde dann eben gezogen wird.

Die Schnittbehandlung ist diese, daß man jedesmal nur eine Rebe von zwei Augen anschneidet, welche sich dadurch in fünf Jahren mit der eingezogenen Erde gleichmäßig verlängert, so daß sie im sechsten Jahre der Bodenfläche gleich stehet, und in die gewöhnliche Behandlung aufgenommen werden kann. Dieser Methode, welcher mehrere mit besonderer Vorliebe zugethan sind, und welche auch Heckler in seiner Schrift (practischer Weinbau pag. 22) huldiget, kleben wieder so viele Mängel an, die ich sogleich näher bezeichnen werde, daß ich ihr wenigstens nicht huldigen kann.

1tens erspart man wenig an Arbeitslohn, indem diese Gräben mit mehr Präcision und Aufmerksamkeit ausgehoben seyn müssen,

was beim gewöhnlichen Rotten nicht so nöthig ist, und man macht bestimmt 1½ Rottgraben, bis man einen solchen Graben macht, folglich wäre nur kaum ein Viertel an der Arbeit erspart.

2tens muß man das ganze Feld 3 bis 4 Jahre lang unnöthig bepfählen, in welcher Zeit diese, so weit sie in der Erde stecken, abfaulen.

3tens. Der bedeutendste Nachtheil ist aber, daß jeder Graben zwei vierthalb Fuß dicke, feste ungerottete Wände hat, welche nur schwer von den jungen Wurzeln durchkrochen werden können, folglich die Wurzeln, wie in einem Blumentopfe, sich nur in einem gewissen Bereiche ausdehnen können.

4tens. Welch augenscheinlicher Nachtheil ist nicht das dichte Beisammenliegen von sechs Wurzelreben? Wie können diese sich gehörig ernähren, wenn nicht mit der doppelten Masse Dünger nachgeholfen wird? Wenn aber nach fünf Jahren der Boden ausgeebnet ist, liegen dann die Wurzeln, die auf der flachen Sohle gleichsam aufliegen, nicht zu tief, um von der Nachbesserung oder Düngung später erreicht werden zu können? (siehe §. 71.)

5tens. Der Zweck dieser Behandlung ist eigentlich der, den lange gelegenen Boden, der gleichsam ausgebeutet ist, durch die allmählige Berührung mit den Athmosphärilien wieder fruchtbar zu machen, was durch das öftere Düngen noch vermehrt wird. Nun wird aber durch diese Behandlung der Zweck nur zur Hälfte erreicht, indem ja nur die Hälfte des Bodens mit der Luft in Berührung kommt.

6tens. Bedarf man bestimmt der doppelten Masse des Düngers, um die Rebe in ihrem beschränkten Raume bei gehöriger Triebfähigkeit zu erhalten.

§. 77. Wie einfach könnte man bei der allgemeinen Erziehung im Rheingaue allen diesen bisher gerügten Uebelständen begegnen, wenn man mit Beibehaltung der Breite der Gassen von 3½ Fuß die Stöcke

der Linie nach auf $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß Entfernung pflanzte, wodurch jeder Stock seinen eigenen Wurzelbereich bekäme. Jede Rebe bekäme dann einen Bogen, welcher immer gegen den Berg anlaufend gerichtet würde, so daß im Grunde kein Unterschied zwischen der alten und neuen Behandlung stattfände. Triebe ein Stock oder Schenkel zu schwaches Holz, so könnte man ihn ebenfalls zu Zeiten ruhen lassen, und ihm nur einen Zapfen von drei Augen anschneiden, was jedoch weniger der Fall seyn wird, wenn jede Rebe in gehöriger Entfernung für sich gepflanzt würde. Dabei müßte aber auch von der Art zu setzen mit dem dünnen Setzeisen abgegangen, und die Methode des Hardtgebirges angewandt werden, wo man nach dem Rotten von einer Zeile zur anderen 1 Fuß tiefe und 5 bis 6 Zoll breite Gruben macht, in welche man Wurzelreben, in der Mitte in einen rechten Winkel gebogen, einlegt, diese Gassen, worin die Wurzelenden gegen einander stehen, wären dann mit weniger Kosten und Düngeraufwand zu düngen, wenn man 6 Zoll tiefe, 1 Fuß breite Grübchen im Spätjahre ausheben, und in diese den Dünger legen würde, wodurch die ausziehbaren Theile des Düngers sicherer die Wurzeln erreichen würden, als wenn sie $1\frac{1}{2}$ Fuß tiefer liegen.

§. 78. Bei der letzteren Behandlung, nämlich den ausgehauenen Weinberg sogleich wieder anzulegen — bin ich vermöge eigener Erfahrung rein überzeugt, daß man mit der Hälfte Aufwand des Düngers seinen Zweck vollkommen und weniger umständlich erreicht, wenn man diese Hälfte des Düngers mit etwas Erde mengen und einen Compast bilden würde, vermittelst welchen man die Wurzelreben pflanzt.*) Solche Reben bedürfen bis zum vierten Jahre keiner Nachhilfe mehr.

Nach diesen Abschweifungen kehre ich nun wieder zur Bezeichnung der ersten Anpflanzung zurück, siehe §. 67—68.

§. 79. Die so angelegten Weinberge werden Jungfelder genannt, welche gegen das Spätjahr beigegraben werden, d. h. die jun-

*) Siehe §. 48 meiner Schrift d. Verbesserung d. Weinbaues.

gen Triebe werden im Spätjahre durch Anhäufeln von etwas Erde vor den Winterfrösten geschützt.

§. 80. Im zweiten Frühjahre im März werden die Reben aufgeräumt und 6—8 Zolle von Erde entblößt, um alle oberen Wurzeln, die man Thauwurzeln nennt, abzuschneiden, dann werden die jungen Triebe bis auf ein Auge abgeschnitten, und die Erde wieder beigezogen, so daß die Reben noch etwas bedeckt bleiben.

§. 81. Im dritten Frühjahre wird abermals alles weggeschnitten bis auf ein Auge, und das Aufräumen und Abschneiden der Thauwurzeln besorgt.

Manche lassen die jungen Reben im zweiten Frühjahre nicht abwerfen, sondern nur ein bischen abgipfeln, und erst im dritten Frühjahre völlig abwerfen, welches man alsdann das Reißen nennt. Sie glauben im zweiten Jahre der Rebe bessere Entwicklung zu gönnen, wenn sie mehr Augen stehen lassen. Ich habe darüber vergleichende Versuche gemacht und keinen Unterschied in der Entwicklung gefunden.

§. 82. Im vierten Frühjahre werden alle Triebe rein weggeschnitten bis auf einen einzigen, den stärksten, welcher auf zwei Augen abgeschnitten wird; diejenigen aber, welche noch schwach sind, werden wieder auf ein Auge abgeworfen. Das Aufräumen und Wurzelabschneiden wird ebenfalls beobachtet, und ein Pfahl zu jedem Stocke gesteckt, woran die Latten geheftet werden.

§. 83. Im fünften Frühjahre werden wieder alle Triebe abgeschnitten bis auf einen, wo den stärksten drei Augen, den schwächeren nur zwei Augen gelassen werden.

§. 84. Im sechsten Frühjahre werden von den drei oder vier Reben, die nun Schenkel heißen, zwei der stärksten zu Bögen angeschnitten, und die zwei schwächeren bekommen wieder einen Knot von zwei Augen. Nun wird der zweite oder Mittelpfahl zugesteckt, woran die Bögen gebunden werden.

§. 85. Bei denjenigen Schenkeln, welche Bogreben bekommen, wird aber besondere Rücksicht genommen, daß unter der Bogrebe noch ein Knot von zwei Augen stehe, damit für das künftige Jahr die Ver-

jüngung des Stockes statt finden könne. Denn die Bogrebe wird künftiges Jahr wieder abgeworfen, und von den zwei Trieben, welche der untere Knot gegeben hat, wird der obere wieder zu einem Bogen von 8—9 Augen und der untere wieder zu einem Knot abgeschnitten. Hat sich aber der Stock entkräftet, und ein schwaches Holz getrieben, so wird die Bogrebe und der obere Trieb abgeworfen, und nur ein Knot von 2—3 Augen stehen gelassen, was man den Stock ruhen lassen nennt. Es wird dann der neben stehende Schenkel, der voriges Jahr auf zwei Augen abgeworfen worden, zur Bogrebe und Knot angeschnitten, und somit eine gewisse Wechselwirthschaft unterhalten.

§. 86. Aus diesem Verfahren siehet man, daß man hier, wie, im ganzen Rheingaue, jede Kopfbildung meidet, indem alles rein weggeschnitten wird, bis auf einen einzigen Trieb, und daß die Tendenz der Erziehung die Nahebringung der Trauben an den Boden erzielt, was gewiß die zweckmäßigste Absicht ist; denn die Bogreben werden so tief an den Pfahl gebunden, daß dieselben in halbbogenförmiger Richtung oft kaum einen Fuß über der Bodenfläche zu stehen kommen (siehe Fig. 18).

§. 87. Das Schneiden der alten Weinberge wird häufig gleich nach dem Herbste vorgenommen, besonders wenn man keine Reben zum Einlegen davon nehmen will. Solche aber, wo man die Reben benutzen will, werden erst im März geschnitten. Die Herrschafts-Weinberge werden aber durchgehends erst im März geschnitten.

Anmerk. Herr Heckler*) hat die Erfahrung gemacht, daß das Schneiden im Spätjahre kräftigeres Holz, aber weniger Trauben als der Frühlingsschnitt gebe. — Es wäre zu wünschen, daß diese Beobachtungen durch vergleichende Versuche bei uns näher geprüft würden. — Auch hat derselbe den Versuch gemacht, Reben im Spätjahre zu schnei-

*) Dessen persönliche Bekanntschaft ich mir zur Ehre rechne, und dessen freundschaftlichen mündlichen Mittheilungen ich einen großen Theil meiner Materialien zur Ausführung der Beschreibung des Rheingaues verdanke.

den, in den Weinbergsboden einzugraben, und im Frühjahre zu setzen. Sie sollen fast schöner gewachsen seyn, als die im Frühjahre geschnittenen.

§. 88. Die Nachbesserung abgehender Stöcke wird entweder dadurch bewerkstelliget, daß man einen Schenkel des nahe gelegenen Stockes bis auf die untere Wurzel aufgräbt, und die Reben davon an die Lücke bringt, wobei jedoch wo möglich eine der jungen Reben wieder zurück gegen den vorigen Platz gebogen wird, welche dann mit den übrigen wieder junge Schenkel bildet; oder man legt Senkreben an die leeren Stellen. Diese Senkrebe ist die vorderste oder Schnabelrebe des vorjährigen Bogens, welche mit dem Bogen, an welchem die übrigen Reben abgeschnitten worden, 1½ bis 2 Fuß tief in den Boden gelegt, und an dem bezeichneten Punkte senkrecht in die Höhe gebogen wird. Ein solcher Schenkel, von welchem man die Senkrebe genommen, darf aber nur mit einem Knot von zwei Augen versehen werden, und erst dann, wenn im zweiten oder dritten Jahre diese Senkrebe von dem Mutterstocke abgelöst wird, kann man dem Schenkel wieder Bogreben geben. Bei dieser Behandlung darf jedoch nicht außer Acht gelassen werden, dem Einleger nur ein Auge anzuschneiden, im zweiten Jahre zwei Augen und im dritten erst eine Bogrebe und einen Knot. Auf jeden Fall ist die erste Methode vorzuziehen, indem man dieser ein Jahr früher Tragbarkeit zumuthen darf. Dem Arbeiter wird gewöhnlich für jeden Einleger der ersten und zweiten Methode 2 kr. per Stück bezahlt. In guten Böden kann ein fleißiger Arbeiter 50 solcher Einleger machen.

Früher hat man die abgehenden Weinberge oder die einzelnen Stöcke dadurch verjüngt, daß man die schwachen Schenkel aufgrub, die Wurzel in den Boden legte, und eine oder zwei Reben im Kreise herumbog, diese an dem vorigen Orte wieder aus dem Boden gehen ließ, und im ersten Jahre auf ein Auge abschnitt, diese nannte man Einkeßler. Man ist aber jetzt größtentheils davon abgekommen, weil es nie kräftige Stöcke gab, die den Charakter der alternden Jugend immer an sich trugen.

§. 89. Das Binden der Reben an den Pfahl im Frühlinge geschiehet mit Weiden, man nennt es das Gürten oder Gärten.

Es geschiehet folgendermaßen: Die zwei Bogreben und der auf dem einen Schenkel sitzende Knot werden mit einer Weide, jedoch nicht sehr fest, an den Stockpfahl angebunden. Nach diesem wird eine jede Bogrebe an den Mittelpfahl so angebunden, daß der Schnabel der Rebe nach unten stehet, welche fest mit einer kleinen Weide angezogen wird, wodurch sich ein flacher Halbbogen bildet, wie Fig. 18 zeigt.

Da aber der Stock mit seinen drei Schenkeln gar oft eine andere Form bekommt, so werden erst nach dem Schneiden die Pfähle nach Bedürfniß gesteckt, was man Sticken heißt, und nach diesem erst gegürtet. Nämlich die Pfähle bleiben gewöhnlich den Winter über im Boden stecken, und im Frühjahre bleiben sie entweder an ihrer Stelle, oder sie werden nach Bedürfniß herausgezogen, und vermittelst des Fußeisens (Fig. 4) an der passenden Stelle eingedrückt. Dieses Fußeisen, das in vielen Gegenden eingeführt ist, wird wie ein Sporn an den Fuß geschnallt, bei'm Sticken faßt man den Pfahl unten 1 Fuß über der Spitze mit dem Eisen, und drückt ihn vermittelst des Körpergewichtes so in den Boden. Daß die Pfähle hübsch in eine Linie gesteckt werden, bedarf wohl keiner Erinnerung. Da aber, wie schon angegeben, die Pfähle nach Bedürfniß gesteckt werden, so daß oft ein Stock drei auch zwei, oder zwei Stöcke fünf Pfähle erhalten, so kann nie so ganz die Anzahl der Pfähle bestimmt werden, welche auf eine Fläche von einem Morgen oder 160 Ruthen kommt, was auch natürlich wieder von der Abdachung des Feldes abhängt; denn ein flacher Weinberg hat weniger Stöcke, als ein sich stark abdachender, indem nach dem geometrischen Maaße nur die horizontale Fläche gemessen wird, jede Abdachung aber mehr Fläche darbietet, als eine horizontale Fläche.

§. 90. Im Durchschnitte rechnet man auf zwei Stöcke fünf Pfähle, weil immer an den Mittelpfahl zwei Bogreben geheftet wer-

den, welche jedoch nicht zusammenkommen, so daß die eine Rebe drei bis 6 Zolle höher angeheftet ist, als die andere, damit die Augen nicht so nahe zusammen kommen. Gewöhnlich wird die Höhe des Schenkels zum Maaßstab angenommen, so daß die Rebe des höheren Schenkels höher, als die Rebe des gegenüberstehenden etwas niederen Schenkels angebunden wird.

§. 91. Zu einem Morgen á 160 Ruthen braucht man etwa 12,000 Pfähle, früher, wo die Weinberge näher gestickt waren, brauchte man gegen 16,000. Die Pfähle sind größtentheils von Eichenholz, 6 Fuß lang, und werden per 1000 zu 12 fl. angekauft; folglich bedarf man zur Beholzung eines Morgens Weinberg etwa 150 fl. Die Pfähle werden im Winter nicht ausgezogen, sondern erst im Frühjahre nach Bedürfniß gesteckt.

§. 92. Der Rebsatz ist hier so wie im ganzen Rheingaue durchgehends Rießlinge. *) Jedoch findet man auch viele Weinberge, die mit Elblingen gemengt sind, besonders ist dieß der Fall in den Niederungen und in geringen Weinlagen.

Früher hat man häufige Versuche gemacht, andere Rebsorten noch anzupflanzen, allein man ist wieder auf den Rießling zurückgekommen. Anpflanzungen von Traminern von mehreren Jahrgängen habe ich selbst gesehen, wie diese in den ersten Jahren sich günstig zeigten, später aber gar kein Tragholz mehr trieben, was mir eine auffallende Erscheinung war, indessen werden sie in neuerer Zeit wieder häufiger angepflanzt. Der Oestreicher (Sylvaner) ist durch eine schon frühere Verordnung anzupflanzen verboten worden.

---

*) Heckler, der mit Aufmerksamkeit und Sachkenntniß alle Erscheinungen der Natur beobachtet, äußerte auch mündlich gegen mich, „daß er keine zweierlei Rießlinge kenne." Im Jahre 1831 waren sie fast alle Grob-Rießlinge, während dieselben in anderen Jahrgängen als Klein-Rießlinge bezeichnet werden. Wenn solche Männer diese Ansichten aussprechen, so wird man doch bald einmal glauben, daß es keine zweierley Rießlinge gebe, sondern daß Boden, Standpunkt und Alter die verschiedenen Formen hervorbringen.

Der Trollinger, der zwischen Rüdesheim und Assmannshausen nach häufig vorkommt, ist auch in den oberen Gegenden nicht ganz fremd.

§. 93. Die Sommer-Behandlung der Reben ist folgende. Die Jungfelder bekommen im dritten Jahre schon Pfähle, d. h. jeder Stock einen Pfahl, im vierten oder fünften Jahre bekommt jeder Stock wohl auch zwei Pfähle, um die jungen Ruthen mit Stroh anheften zu können, erst im sechsten Jahre bekommt der Weinberg den ganzen Bedarf an Pfählen, indem er dann erst Bogen bekommt. Von dieser Zeit fängt die eigentliche gleichförmige Behandlung an.

Wenn die Reben im Frühjahre getrieben haben, so brechen einige fleißige Weingärtner die unnöthigen Triebe weg, und zwicken den Reben an den Bögen, zwei Augen über dem Scheine, die Spitzen ab, was man Stümmeln heißt, damit die Traube größer und das hintere künftige Tragholz kräftiger werden soll. Im Durchschnitte aber geschiehet es nicht, so daß ersteres wirklich zur Seltenheit gehört. Man läßt der Natur ihren Lauf, und sämmtliche Reben werden in gehöriger Vertheilung an die drei Pfähle, ungestört in ihrem Wachsthume, angebunden, so zwar, daß die Knotreben und auch die der hinteren Augen an den Stockpfahl und die Bogreben an die Mittelpfähle angebunden werden. Gewöhnlich wird vor dem Blühen schon das Stärkstgetriebene mit etwas Stroh angeheftet. Nach dem Blühen werden aber alle Triebe sorgfältig mit einem lockeren Strohbande aus zwei bis drei Halmen bestehend umgeben, damit der Wind keine Triebe abbreche. Hierbei wird nichts abgegipfelt, sondern erst nach dem zweiten oder dritten Heften im August werden die Spitzen eine Hand hoch über dem Pfahle abgeschnitten, und das Laub in Bündeln auf den Pfählen getrocknet, was dann im Winter dem Rindviehe unter dem Futter gegeben wird. Anfangs September, wenn die Trauben anfangen weich zu werden, wird nochmals mit der Sichel das Nachgetriebene gegipfelt, auch kleine Rebentriebe, die in die Gassen herausstehen, werden abgeschnitten, und das Laub grün aus den Weinber-

gen zur Fütterung genommen. Dieß verrichten gewöhnlich Weibsleute. Von Ausbrechen der Geitzen oder Aberzähne weiß man hier nichts, worauf im Württembergischen so viel gehalten wird. Man ist der Meinung, die Augen würden dadurch zu weit hervorgetrieben, siehe meine Bemerkung 1tes Heft §. 117.

Wohl mag das ungestörte Wachsenlassen aller Triebe die Veranlassung seyn, daß die Trauben nicht so dichtbeerig werden, wie an anderen Orten, indem die Säfte sich mehr vertheilen, und nicht durch Kunst in die Trauben getrieben werden, daher die Meinung über die Kleinrießlinge.

Wenn diese Sommerarbeiten alle verrichtet, und die Bodenarbeiten, welche unten näher bezeichnet werden, geschehen sind, so wird acht Tage vor dem Schlusse der Weinberge öffentlich bekannt gemacht, daß auf diesen und jenen Tag die Weinberge geschlossen würden, damit jeder noch die nöthigen Arbeiten verrichte. Nach diesem tritt eine strenge Herbstpolizey ein, welche ich bei Rüdesheim näher beschreiben werde.

Die Traubenlese wird hier auf folgende Art behandelt. Wenn Jahrgänge eintreten, wo sich an den Trauben gerne Fäulniß einstellet, so werden wenige Tage bestimmt, an welchen jeder Eigenthümer befugt ist, seine Weinberge zu durchgehen und die faulen Trauben auszuschneiden. Nach diesem werden die Weinberge wieder geschlossen und nach Befund der Experten nach acht bis 14 Tagen die allgemeine Lese erst vorgenommen. Dieses Verfahren ist aber erst ein Werk der neueren Zeit, denn früher fand es nicht Statt, man hat wohl die Vortheile gekannt, allein der Ausführung standen immer zu viele Hindernisse, besonders von den Zehentberechtigten, im Wege, bis endlich im Jahr 1822 Heckler, als damaliger Bürgermeister von Ellfeld die Bahn brach, und durch seine Vorstellungen es dahin brachte, daß die Regierung sich eine mehrmalige Zehent-Erhebung gefallen ließ. Heckler gieng nämlich selbst zum Regierungs-Präsidenten, stellte ihm drei Körbe mit Trauben vor, wovon der eine ganz gesunde, der zweite zur Hälfte faule und der dritte ganz faule Trauben enthielt, und bemühete sich darzuthun, daß die bereits faulen Trauben ihren höchsten

Reifegrad hätten, wolle man nun warten, bis die jetzt noch gesunden in eben denselben Zustand übergegangen wären, so würden erstere bis dahin völlig zu Grunde gehen, es liege also immerhin im Interesse der Zehentpflichtigen wie der Zehentberechtigten, das, was bereits seine Vollkommenheit erreicht hätte, zu erhalten, und das, was noch nicht den Grad hätte, so lange zu schützen, bis es eben dahin gelangt wäre, demzufolge wäre es also nothwendig, daß man eine Auslese vornehme. Dieser Vortrag hatte die gewünschte Wirkung, und seit dieser Zeit, 1822, sind die Zehent-Empfänger des Herzogthums Nassau angewiesen, in denen Orten, wo man eine Auslese vornehmen will, sich an dieselbe bei der Zehent-Erhebung anzuschließen. Diese Auslese besteht darin, daß man die Weinberge, die sonst strenge geschlossen sind, öffnet, wo jeder in seinem Weinberge die bereits faulen Trauben herausschneidet; darauf werden die Weinberge wieder geschlossen, und nach 10 bis 14 Tagen nach dem Gutachten der Experten die allgemeine Lese begonnen. Im Jahr 1834 wurde aber keine Auslese vorgenommen, da wenige Trauben früher faulten, als die allgemeine Fäulniß eintrat.

§. 96. Das Quetschen der Trauben wird fast durchgehends in Tretzübern vorgenommen, weil man durch das Treten das Zerreißen der Hülsen besser bewerkstelligen kann, wodurch das Bouquet besser hervortritt. Es gab eine Zeit, wo man besonders die Traubenmühlen im Gebrauch hatte, allein man ist jetzt überall davon abgekommen.

Diejenigen, welche starke Besitzungen haben, halten sich eigends zu diesem Zwecke verfertigte Stiefeln. Diese sind hoch, so daß sie über die Knie reichen, und den Couriertiefeln ähnlich. Sie sind von dichtem Leder verfertiget, und haben fast Zoll dicke Sohlen, welche dicht mit Nägeln beschlagen sind. Mit diesen Stiefeln werden die Trauben zertreten. Nach dem Gebrauche werden sie rein abgewaschen, mit Stroh dicht ausgestopft, und an einem lüftigen Orte aufgehängt, wo sie austrocknen und ganz unbiegsam werden. Ehe sie nun wieder in Gebrauch genommen werden, müssen sie mit warmem Unschlitt oder Schweinefett

tüchtig eingerieben werden, wodurch sie undurchdringlich für Flüssigkeit und wieder gelinde gemacht werden. Solches Paar Stiefel kostet 9 bis 11 fl. Ankauf.

§. 97. Das Pressen der Trauben wird hier wo möglich sogleich in hölzernen einschraubigen Keltern*) vorgenommen. Erreichen aber die Trauben eine vorzügliche Reife, so werden 24 Stunden abgewartet, bevor sie auf die Presse gebracht werden.

§. 99. Das Vergähren des Mostes geschiehet durchgehends in Stückfässern. Der größte Theil der begüterten Weinproduzenten läßt den Most mit Röhren gähren, welche, in 2 Winkel gebogen, in vorgestelltes Wasser reichen. Nach der allgemeinen Erfahrung bringt diese Procedur dem Weine keine besonderen Vortheile, sondern wird nur deßhalb angewandt, damit die Luft im Keller nicht so verdorben wird, und man ungestört im Keller arbeiten kann.

§. 99. Die Bodenbehandlung ist folgende. Jungfelder werden gewöhnlich in den ersten Jahren nur mit der breiten Haue vom Unkraute gereiniget, und erst im 4ten und 5ten Jahre mit dem Karst gehackt.

Alte Weinberge werden durchschnittlich dreimal im Jahre gebauet, manche Nachlässige bauen auch nur zweimal, besonders solche die mit dem Grase und Unkraute ihr Vieh ernähren, und deßhalb absichtlich diese Bezugsquelle sich erhalten. Ueberhaupt herrschen darin noch große Mißbräuche, die schwer zu beseitigen sind, und selbst bei aller Intelligenz noch lange beibehalten werden. Denn das Rheingau ist sehr bevölkert, und hat die ungeheure Masse von Weinbergen, welche alle gedüngt werden sollen. Sowohl zur eigenen Lebensnahrung als zur Unterhaltung der Weinberge bedarf man eines gewissen Viehstandes, welcher aber ernährt seyn will. Woher nun die Nahrung nehmen, wenn, wie es hier der Fall ist, sehr wenig Wiesenwachs da ist? Wohl sind einige kleine Thäler gegen das Gebirge hin mit Wiesenwachs, auch liefert das Rheinufer und einige Rheininseln etwas Gras, allein

*) Siehe die Zeichnung im ersten Heft Fig. 34.

diese Bezugs-Orte reichen nicht hin, nur die Hälfte des Bedarfs zu liefern. Der Feldbau ist ebenfalls sehr gering anzuschlagen, indem sich wenige Fläche von dem Bereiche der Weinberge bis zum Rheinufer darbietet. Dazu kommt noch, daß der hohe Preis des Düngers selbst zur Viehzucht reizt. Alle diese Mißstände veranlassen, daß man zu Mitteln greift, die nicht recht, aber doch erlaubt sind; natürlich muß darunter gar zu oft der Hauptzweck leiden, und die geringen Qualität des Produktes muß den wenigen Vortheil theuer bezahlen. Deßhalb darf man sich von dem Rheingaue im Allgemeinen kein allzubrillantes Bild denken; wenn gleich hier in der Weinbereitung, besonders bei den grossen Gütern die höchste Intelligenz herrscht, so kleben dem Weinbaue selbst im Allgemeinen noch manche Mängel an, die gebessert seyn könnten, eben so kann man sich in vielen Wirthshäusern bei dem gewöhnlichen Verzapf gar zu oft überzeugen, daß hier nicht lauter Nektar fließe; denn dort werden oft Weine vorgestellt, die man in derselben Qualität in anderen Gegenden um die Hälfte wohlfeiler genießt. Dieß kommt aber daher, weil das Bessere in den Handel nach Außen kommt, das Geringere zurückbleibt, und im Lande verbraucht wird, wo natürlich die hohen Verkaufspreise auch auf den gewöhnlichen Landwein Einfluß haben.

§. 100. Die erste Bodenbearbeitung heißt Graben. Es wird nämlich im Mai mit dem Karst (siehe Fig. 10) 1 Fuß tief der Boden aufgegraben, so zwar, daß der mit dem Karste erfaßte Theil Erde gewendet wird, so daß das Obere nach unten, und das Untere nach oben gelegt wird. Dabei muß aber Sorge getragen werden, daß der Grund von den Stöcken ab gegen die Mitte der Zeile gezogen wird, was man Balken nennt.

Arbeiten mehrere mit einander, so wird die Eintheilung so gemacht, daß, wenn jeder eine Gasse vornimmt, immer einer neben dem andern 3 Stöcke voraus seyn muß, damit sie sich im arbeiten nicht hindern, sind es z. B. 6 Arbeiter, so stehen 3 vorn und 3 zurücke.

§. 101. Die zweite Bodenbearbeitung geschiehet ebenfalls mit dem Karst, im Juli, und heißt Rühren. Dabei wird die

Erde, von der Mitte gegen die Stöcke gegangen, alles Unkraut sorgfältig herabgelesen, und zurück auf die gebauete Erde geworfen, welches Kinder und Weibsleute zusammen lesen, und gewaschen dem Vieh füttern. Bei flachen Weinbergen wird am entgegengesetzten Ende angefangen zu arbeiten, damit die Erde, die sich beim ersten Graben zurück arbeitete, beim zweiten Graben wieder vorwärts gebracht werde. Bei Bergabhängen dagegen wird alle Jahre oder 2 Jahre der abgebauete Grund oben aus Ecke hinauf getragen.

§. 102. Die dritte Boden-Bearbeitung, welche Ende August oder längstens Anfangs September vorgenommen wird, und noch vor dem allgemeinen Schlusse der Weinberge geschehen seyn muß, heißt Lauterrühren. Sie hat zum Zweck, den Boden aufzulockern, und besonders vom Unkraute zu reinigen, was mit der möglichsten Vorsicht geschiehet. Dieß ist die letzte Arbeit vor der Lese, daher alles übrige gethan seyn muß, damit der aufgelockerte Boden nicht mehr zertreten wird. Nach diesem Lauterrühren sehen auch wirklich die Weinberge wie Gartenfelder aus, indem man selten mehr darinnen Unkraut antrifft, außer was bis zur Lese im November wieder herangewachsen ist.

§. 103. Das herrschende Unkraut ist nach Jahreszeiten Hühnerdarm, Stellaria alsine. Kreutzkraut, Senecio vulg., häufiger aber Wintergrün, mercurialis annua, Winde, convolvolus arvens., und die verschiedenen Arten von chenopodium. Bei Ober-Wallauf, calendula arvensis.

§. 104. Das Düngermaterial ist gewöhnlich Rindviehdünger. Durchschnittlich wird alle 3 Jahre gedüngt, bei manchem auch oft nur alle 4 bis 6 Jahre, je nachdem der Boden mehr oder weniger Triebfähigkeit hat, oder die Vermögens-Verhältnisse es zulassen. Hiebei wird bergauf über jedem Stocke eine 1 Fuß tiefe Laute geschlagen, in welche etwa ½ Korb voll Dünger gehet. Beim Eintragen desselben wird immer der Korb voll auf eine solche Grube geschüttet, und die zweite übergangen, in welche nachher der Mist mit der Gabel ausgetheilt und mit Erde wieder bedeckt wird.

Junge Weinberge werden erst im dritten Jahre in eben solchen Kauten (Gruben) gedüngt; solche aber, die über Stock angelegt sind, d. h. gleich nach dem Aushauen wider angelegt worden, werden im ersten Spätjahre schon gedüngt.

§. 105. Heckler hat auch schon Versuche mit wollenen Lumpen gemacht, und gefunden, daß sie besonders guten Holzwuchs hervorbringen, weßhalb er auch die Jungfelder gerne mit Lumpen düngt. (seine mündliche Aeußerung) Daß das Düngen mit Lumpen weit ökonomischer ist, als mit Rindvieh-Dünger, unterliegt wohl keinem Zweifel, wenn man die vergleichenden Berechnungen neben einander sieht. Ich nehme an, daß ein Zentner Lumpen so viel düngt, als ein zweispänniger Wagen voll Dung. Der Zentner Lumpen kostet durchschnittlich 1 fl. 12 bis 30 kr., während der Wagen voll Dung je nach Oertlichkeit 2 fl. 24 bis 48 kr. kostet. Diesen Zentner Lumpen läßt man mit dem Handbeile handgroß zerhacken, der Weinbergsmann nimmt ihn auf die Schulter und theilt die Lumpen nach Bedürfniß im Weinberge aus, was alles mit höchstens 9 bis 12 kr. abgethan ist; folglich der Zentner 1 fl. 30 kr. zu stehen kommt, bis er im Weinberge vertheilt ist.

Berechnet man dagegen die Ausgabe für den Dünger, so kommt eine zweimal höhere Summe heraus. Nämlich ein Wagen Dünger Ankauf 2 fl 30 kr., Fuhrlohn bis in den Weinberg 24 bis 30 kr. je nach Entfernung, Lohn zum Eintragen je nach Entfernung 12 bis 24 kr. Summa 3 fl. 12 bis 24 kr.

Ich will zugleich die mündlichen und schriftlichen Angaben zweier Herrschaftlicher Verwalter zusammenstellen, woraus sich eine noch größere Differenz ergeben wird, als meine eigene obige Angabe, die ich in Folge meiner eigenen Behandlung in meinen Anlagen erprobt habe.

Oberschultheiß Braun in Hattenheim als herzogl. Naussauischer Verwalter der großen Domaine Steinberg giebt an, daß in abwechselnden dreijährigem Turnus auf jeden Morgen 80 einfache oder 40 Doppelkarren Dünger zu 25 [] Fuß Umfang genommen werden.

Heckler als Fürstl. Metternichscher Verwalter des Johannisberges sagt in seiner Schrift pag. 62. „Zehn Zentner geschnittene Lumpen welche vorher in Mistpfuhl getaucht, und wieder lufttrocken gemacht wurden, sind für einen Morgen hinreichend, ich habe nie mehr genommen, und dabei bemerkt, daß diejenigen Weinberge, so ich mit Lumpen gedüngt habe, stets kräftigeres Holz getrieben haben, als jene mit Mist gedüngten. Berechnet man bei dieser Düngmethode die Kosten gegen die Mistdüngung, so werden dabei ½ erspart, sie gehört daher unter allen Düng=Surrogaten unter die empfehlungswürdigste; ihre Anwendung ist aber doch nur vor Winter, gleich nach der Weinlese zu rathen."

Professor Rau sagt auch in seiner Schrift über den Weinbau pag. 77. „Das Düngen mit wollenen Lumpen übertrifft alle Erwartung. Die Weinstöcke werden, wenn sie auch noch so mager sind, sichtbar schöner, wüchsig, grün, und bringen häufige Knospen und Trauben. 6 bis 7 Zentner sind hinlänglich ein Viertel zu düngen. Ist der Weingarten sehr mager, so muß die Portion verstärkt werden." Hörter im ersten Theile seines Rheinländischen Weinbaues sagt ebenfalls, Seite 57. „Sehr vortheilhaft werden wollene Lumpen als Düngung der Weinberge verbraucht. Nicht nur daß die Kosten des Transportes nach den entfernten steilen Höhen, im Verhältnisse anderer Materialien geringer ausfallen, sondern auch dadurch, daß der Eigenthümer auf eine wohlfeile Weise seine oft ausgedehnten Weinpflanzungen in guten Stand zu setzen vermag, ist die Mistung mit Lumpen empfehlungswerth. Bei einer zweckdienlichen Anwendung gewähren die Lumpen mageren Weinbergen lebhaften Wuchs und auffallende Fruchtbarkeit." Seite 102 sagt derselbe „28 — 30 Zentner Lumpen geben hinlängliche Düngung einem Morgen Weinberg."

§. 106. Dieß sind also Angaben sachkundiger Männer, die allen Glauben für sich haben, indem sie bedeutende Vortheile für diesen Gegenstand beurkunden. Diesen Vortheilen, die hier so einleuchtend sind, darf nicht vergessen werden noch beizufügen, daß die

Lumpen 3 und 4 Jahre in ihrer Düngkraft fortwirken, was bei dem Stalldünger nicht für so lange der Fall ist.

1stens. Wirkt sogleich der eingesogene Mistpfuhl.

2tens. Bestehet dieß Gemenge von Lumpen aus gar verschiedenartigen Gebilden, welche sich theils im 1sten, theils im 2ten und theils im 3ten Jahre erst auflösen und zersetzen, was man gar deutlich beobachten kann. Im 3ten Jahre verschwindet jede Spur, so daß man durchaus auf dem Boden nichts mehr findet.

Man darf also annehmen, daß die Lumpen 1 bis 2 Jahre länger düngend wirken, als gewöhnlicher Mist, dessen Wirkung nach 2 Jahren schon aufhört.

Diese so zubereiteten Lumpen sind nach ihren chemischen Bestandtheilen eigentlich der Inbegriff des animalischen Düngers, sie bilden so zu sagen die Quintessenz des Mistes im trockenen Zustande, indem sie die thierischen Theile des Mistes, mit Harnsalzen durchdrungen, repräsentiren, und ihnen nur die vegetabilische Beimischung fehlt.

§. 107. Daß der Haupteffect des Stalldüngers in dem Antheile thierischer Theile liegt, und daß von dessen quantitativem Verhältnisse zu der vegetabilischen Substanz das Mehr oder Weniger der Wirkung abhängt, ist wohl eine unbezweifelte Sache, eben so, daß die vegetabilische Substanz, Stroh u. dgl., nur als Träger der animalischen diene. (Mit leerem Stroh wird wohl Niemand düngen wollen.)

Aus diesen Andeutungen wird sich wohl leicht ergeben, daß in einem Zentner Lumpen, die mit Mistjauche durchdrungen sind, mehr, oder wenigstens so viel Düngkraft liegen wird, als in einem Wagen voll Mist. Durchschnittlich nimmt man den zweispännigen Wagen voll Mist zu 15 Zentner an. Wären wir im Stande aus einer solchen Quantität Mist, mit Zurücklassung der Wasser-Menge und der vegetabilischen Theile den thierischen Stoff rein und im trocknen Zustande darzustellen, ich zweifle sehr, ob man einen Zentner trockne Masse darstellen könnte, wie sie die Lumpen enthalten.

Bekanntlich beruhet die Wirkung des Düngers in der allmählichen Zersetzung der thierischen und vegetabilischen Theile. Durch Einwirkung der Athmosphärilien, besonders der Electricität, entmischen sich die Körper und bilden wieder neue, theils flüchtige (Gasarten), theils feste, welche mit den auflöslichen Erden gewöhnlich Salze bilden, die in die Pflanzen eingesogen, und durch deren Organismus abermal zersetzt, und als Stoffe zu neuen Gebilden aufgenommen werden.

Wie dieß eigentlich zugehet, darüber existiren so vielerlei Theorien und Erklärungsarten, die auf unsere allgemeinen chemischen Grundsätze gebauet sind, daß man bei deren Zusammenstellung sogleich erkennet, daß jede Erklärungsweise auf hypothetischem Grund und Boden beruhe; der eine will die Wirkung des Düngers in der Bildung des Humus, der andere in der Entwicklung der Gasarten, der dritte in Wechselwirkung der Urstoffe, in der electrochemischen Thätigkeit u. dgl. finden. Der größte Theil dieser Theoretiker scheinet die Rechnung ohne den Wirth zu machen, und zu übersehen, daß in der großen Werkstätte der Natur ganz andere Resultate entstehen, als in dem chemischen Laboratorium. Denn in dem großen Reiche der Organisation kommen Zersetzungen und Gebilde vor, die alle unsere Begriffe über die Wirkungen der Electricität, des Galvanismus, des Magnetismus u. dgl. übersteigen.

Bei diesem schwankenden Zustande unsers Wissens also, und bei der Erklärungsart dieser Phänomene, die blos Nachgeburten aufgestellter Systeme und Theorien sind, däucht mich, daß wir dem Ziele dadurch am nächsten kommen, wenn wir unsere Ansichten und Erklärungen auf Analogien stützen, die das Gepräge der Wirklichkeit, nicht das der Speculation an sich tragen. Denn ich finde es ganz unpraktisch, wenn ich hier nach dem jetzigen Stande der Chemie als Wissenschaft eine ausführliche Erklärung der Zersetzung und Bildung düngender Körper, so wie ihre muthmaßliche Wirkung auf den Organismus geben wollte, sie würde vielleicht für den Augenblick genügen, allein in späteren Jahren würde der Leser dasselbe Urtheil darüber fällen, wie wir jetzt über ältere Theorien urtheilen; denn selten sind

wir so billig, dem Autor zuzugestehen, daß er nur nach dem jeweiligen Stande der Wissenschaft urtheilt.

Ich will deßhalb versuchen, frei von allem gelehrten Bombaste, eine Erklärung aufzustellen, die sich blos auf analoge Erscheinungen stützt, ich will die Sache darstellen, wie sie ist, ohne zu grübeln, durch welche chemischen Actionen dieselbe hervorgebracht werde, denn ich fürchte mich vor Trugschlüssen und Trugbildern, die bei jedem neuen Systeme ein anderes Gewand umlegen müssen.

§. 108 Wenn wir die Verbindung des Düngers mit Erde, wodurch das Wachsthum der Pflanzen befördert wird, genauer beobachten, so werden wir uns überzeugen, daß in dieser gegenseitigen Berührung eine Bildung salpetersaurer Salze Statt findet. Diese Angabe mag vielleicht manchem im ersten Augenblicke etwas parador erscheinen, allein näher beleuchtet, wird sie sich als bewährt herausstellen, wenn wir uns auf die gewöhnliche künstliche Salpeter-Bildung beziehen.

§. 109. Es ist eine bekannte Sache, daß man, um Salpeter zu gewinnen, sogenannte Salpeterplantagen anlegt. Es wird nämlich in einem offenen luftigen Hofraume eine beliebige Parthie Erdkegel, von 10 bis 20 auch noch mehr Quadratfuß hingesetzt, deren jeder mit einem leichten offenen Dache gedeckt ist, damit der Regen sie nicht ausspühlen und dennoch freie Luft zuströmen kann. Diese Erdkegel bestehen aus irgend einer kalk- und magnesiahaltigen, etwas thon- und kieselerdehaltigen Erde, welche bei der ersten Anlage schichtweise mit thierischen Theilen, Blut, Thierabfällen u. dgl. aufgehäuft werden. Es wird nämlich eine Lage Erde, dann eine Lage Thierabfälle, wieder Erde und Thierabfälle, und so fort angehäuft, bis eine Höhe von einigen Fuß aufgetragen ist, (manche nehmen auch Mistpfuhl oder Urin zum Anfeuchten der Masse.)

Diese kegelförmig angehäufte, rings um der Luft frei gegebene Masse, wird etwa einen Monat ruhig gelassen, und nach Verlauf dieser Zeit umgestochen, so daß das Innere nach außen und das Aeußere nach innen kommt. Dieses Wenden der Masse in gewissen Zeiträumen wird mehrere Monate fortgesetzt, und von Zeit zu Zeit die Masse an-

gefeuchtet. Der Zweck dieses Wendens ist der, die der Luft Preis gegebene Erde, wo sich Salpetersäure gebildet, und mit den vorhandenen Erden verbunden hat, nach innen zu bringen, und den inneren Theil, der mit Luft nicht in Berührung war, derselben Preis zu geben, damit auch dieser Theil sich ansäure. Nach Verlauf der angegegebenen Zeit und nachdem die Erde auf hinreichenden Gehalt geprüft ist, wird die ganze Masse mit Aschen-Lauge ausgelaugt, wodurch der salpetersaure Kalk und salpetersaure Magnesia zersetzt werden, indem sich das Kali mit der Salpetersäure verbindet, und die Erden ausscheidet; hierauf wird die Flüssigkeit abgedampft, wo der Salpeter in theils regelmäßigen Kristallen, theils nur in kristallinischer Masse anschießt.

Dieß ist die Procedur der Salpetergewinnung.

§. 110. Welcher Oeconom kennt nicht die Vorzüglichkeit des Compost-Düngers, welcher in manchen Fällen dem Stall-Dünger vorzuziehen ist? Er wird auf folgende Art bereitet. Man läßt sich an einen beliebigen Ort mehrere Wagen voll irgend einer Erde bringen, und nach Verhältniß 1 bis 2 Wagen Mist dazu führen.

Auch verwenden Manche Thierabfälle, besonders Haare, Hornspäne, Blut u. dgl. thierische Stoffe dazu. Ist alles herbeigebracht, so wird auf den Boden ½ auch 1 Fuß Erde ausgebreitet, darauf eine Lage Mist, oder genannte Thierabfälle, dann wieder eine Lage Erde, und darauf wieder diese aufgelegt, so lange bis das Material verbraucht ist. Manche übergießen auch die Erdlagen mit Mistjauche, um die Wirkung des Compost-Düngers zu erhöhen, oder ihn früher brauchbar zu machen. Dieses Gemenge, das man gerne in langen Haufen anlegt, um es der Einwirkung der Luft mehr Preis zu geben, wird oft ein halbes Jahr unberührt liegen gelassen. Nach dieser Zeit wird die Masse einmal umgestochen, d. h. man hauet die Masse senkrecht durch, damit alle Schichten sich mengen, und setzt sie einen oder 2 Schritte vorwärts wieder eben so auf. Dieß Verfahren wird noch ein oder zweimal wiederholt, und dann hat der Compost-Dünger seine volle Wirksamkeit.

§. 111. Ich frage nun jeden, der sich für die Sache interessirt, ob die Bereitung des Compostes nicht der Salpeterbereitung analog seye? Dort werden thierische Theile mit Erde gemengt, diese nach Verlauf gewisser Zeit ausgelaugt, und daraus wird Salpeter gewonnen. Hier werden ebenfalls thierische Theile mit Erde gemengt, und nach Verlauf einiger Zeit auf das Feld gebracht, nachdem alle thierischen Theile verschwunden sind. Dieß ist nun der beliebte Dünger, der so kräftig auf das Wachsthum einwirkt. Was düngt also hier, und was bringt so reges Leben in die Vegetation? doch wohl nicht die flüchtigen Stoffe, die Gasarten, die längst verschwunden sind? Vielleicht der Humus? Wenn dem so ist, so muß also der Haupteffect des Düngers in der Bildung der salpetersauren Erden *liegen*. Was dabei für chemische Agentien einwirken, will ich *nicht näher* darzulegen suchen, um mich nicht in dem speculativen Gebiete zu verlieren, sondern ich will blos im Gebiete der Wahrheit und Erfahrung verweilen.

§. 112. Wenn man auf dem Felde düngt, was geschiehet dabei anders, als daß man animalisch vegetabilische Körper mit Erde vermengt, und dieselben der Einwirkung der Athmosphärilien Preis gibt? Vergräbt man den Dünger, so wirkt er nicht, weil nur unter Zutritt der Luft die zersetzende Gährung, oder wie man es nennen will, vor sich gehen kann. Es gehet also hier Salpeterbildung vor nach analogen Schlüssen, und die thierischen Theile allein sind es, welche als stickstoffhaltige Körper die Basis hierzu bilden. *)

Zwar will ich keineswegs widerlegen, daß die bei der Fäulniß frischen Düngers sich bildenden Gasarten zum Theile von den Pflanzen aufgesogen werden, was man gar oft an jungen Weinen findet, wo die Weinberge nicht lange vorher gedüngt waren, auch will ich an-

*) Dieß ist der Grund warum stickstoffhaltige Pflanzen, wie Reps-, Kohl- und Rübenkraut, auch mehrere Giftkräuter, als vorzügliches vegetabilisches Dungmaterial gehalten werden (wäre der Humus das Agens, so würde jedes Gras oder grüne Kraut eben so düngen.)

nehmen, daß etwas der extraktiven Theile der desorganisirten Körper, sogenannter Humus, in die Pflanzen aufgenommen werde; indem die beigemengten Salze sehr auflößend auf ihn wirken, auch stimme ich gerne bei, daß der Humus mittelbar zur Ernährung der Pflanzen diene; so wie, daß das sich etwa bildende Ammonium mit dem Humus oder der Humussäure sich verbinde, und belebend auf den Organismus wirke; allein der Haupteffect wird immer in den mineralischen Salzen oder in der successiven Bildung salpetersaurer Erden bestehen, wobei die Electricität wahrscheinlich den bedeutendsten Einfluß hat, worauf auch schon die gemeine Sage hindeutet, daß die gewitterreichen Jahre die fruchtbarsten wären.

§. 114. Daß die Gegenwart des Kohlenstoffs, als corpus delicti der zersetzten Vegetabilien — der Humus — die Pflanzen allein ernähre, wie viele glauben, kann wohl mit wenigen Gründen durchgeführt werden. Wohl eher ist anzunehmen, daß das durch die Zerstörung der Pflanzen freigewordene Kali als Basis, die Salpeterbildung befördere, als solches von den Pflanzen aufgesogen und in deren Organismen zur Bildung neuer Körper benützt werde, worin sie besonders als pflanzensaure Salze erscheinen. Zwar könnte man dagegen den Einwand machen, daß man mit Salpeter ohne alles andere Zuthun düngen könne, (was man mit gehöriger Vorsicht kann) allein man muß hier nur diese successive Bildung, die nur in Atomen allmählich vorgehet, und durch Auflößung in Wasser sich mittheilet, annehmen, und nicht die grelle Wirkung des unmittelbaren Zusatzes einer zu starken Quantität desselben.

Da ich mich nun einmal als Gegner der jetzt dominirenden Humustheorie erklärt habe, so will ich auch die Gründe hervorheben, die mich bestimmen, dieser Fahne mich nicht anzuschließen.

§. 115. Hekler,*) Hörter**) und viele neue Agronomen suchen

*) Siehe dessen praktischer Weinbau pag. 53 bis 62.

**) Siehe die besten Bestreben pag. 81 bis 96.

die Ansicht zu vertheidigen, daß der Humus der einzig nährende Körper für die Pflanzen seye.

Nach ihnen ist er das corpus delicti der zerstörten Pflanzen und thierischen Theilen, seine Basis ist Kohlenstoff, der allmählich sich wieder auflößt, und als Nahrung den Vegetabilien zugeführt wird. Solche humushaltige Körper sind besonders verfaultes Laub unter Hecken und Sträuchern, die Haiden-Erde, Holz- oder Baum-Erde u. dgl. m. Auch nehmen sie einen sauren Humus an in den Torfmooren, und sonstigen schwarzen nassen Gründen, welche durch Zusatz von Kalk, Asche u. dgl. kalischen Mitteln entsäuert, und auflößbar gemacht werden. Wenn also dieser auflößbare Kohlenstoff der nährende Theil der Pflanzen seyn soll, warum kann man denn mit solchen Erden, solchen Humusrepräsentanten, nicht so *lange düngen*, bis aller Humus aus ihnen erschöpft ist? Nach dieser *Angabe* müßte man mit Moorgrund, den man auf Kalkböden brächte, oder durch Zusatz von Kalk entsäuerte am besten und wohlfeilsten düngen können, was aber nicht der Fall ist. Obgleich Sprengel, dem wir für die Feldcultur vieles zu danken haben, der Anwendung des Torfes und Torfmoores als humusreichem Körper, sehr das Wort spricht, so sind mir doch mehrere Fälle bekannt, wo man, *namentlich* an der Bergstraße bei Weinheim, mit Torfabfällen und Torfmooren Düngungsversuche anstellte, die nicht befriedigend ausgefallen sind. Wenn man natürlich den Torf mit gebranntem Kalk, mit Holzasche, *mit* kalkhaltigen Erden mengt, und das Gemenge mit Mistpfuhl *befeuchtet*, gleich dem Compostdünger, wie es in dem badischen landwirthschaftlichen Wochenblatte 1835 Nro. 13 empfohlen ist, dann läßt sich allerdings erwarten, daß ein solches Gemenge kräftig wirkt, darin liegt kein Zweifel; daß man aber die düngende Wirkung dem Humus zuschreiben will, woraus der Torfmoor bestehet, möchte nicht richtig seyn, im Gegentheile bin ich der Meinung, daß hier die mineralischen Salze die Agentien seyen, wie ich in den folgenden §§. darthun werde, und daß der Torf sich wohl nicht anders hierbei verhält, wie Stroh und andere trockne Pflanzenkörper. Im Gegentheile möchte

ich dem Torf noch weniger Mitwirkung zumessen, wie anderen trockenen Vegetabilien, weil nach gemachten Versuchen, die Torfasche keine Spur von auflößlichen Pflanzensalzen enthält, wie jede andere Asche von getrockneten Vegetabilien, folglich die mittelbare Mitwirkung noch geringer ist.

§. 116. Lampadius hat darüber umständliche Versuche gemacht, und zu ergründen gesucht, wie weit die unmittelbare Einwirkung der humussauren Salze der Vegetation förderlich seye. (Der Humus wird nämlich als eine Säure betrachtet, die nur durch Zusatz von Kalien auflößbar wird, und die Fähigkeit erlangt, in die Pflanzensäfte einzugehen. Dieß zur Nachricht für Nichtchemiker.) Zu dem Ende nahm er reinen Sand, mengte diesen in gewissen Verhältnissen mit humussaurem Kali, humussaurem Kalk und humussaurer Bittererde, welche vielverbreitete Bestandtheile der Ackerkrumme sind. Hierdurch sollte ermittelt werden, ob in ihnen die Pflanzen nährende Eigenschaft liege, welches bei der Humustheorie angenommen ist, allein auch diese Beweismittel lieferten keinen gewünschten Erfolg, und die Pflanzen wurden bald gelb und hinfällig, anstatt nur üppigen Wuchs zu zeigen, was der Fall hätte seyn müssen, wenn der Humus der nährende Bestandtheil für die Pflanzen wäre.

§. 117. Einen ähnlichen Beweis liefert die Lauberde und Heidenerde, welche fast ganz aus Humus bestehet. Sie hat bekanntlich sehr viel Vegetationskraft, allein diese äußert sich nur im ersten Jahre günstig, im zweiten und dritten Jahre verkümmern die Pflanzen darin, wenn nicht wieder frische beigegeben wird. Würden die Pflanzen sich von dem Humus nähren, so würde ja die nährende Wirkung so lange andauern, als noch welcher vorhanden ist. — Wenige denken wohl daran, daß diese Erden, besonders die Baumerde der Aufenthalt und das Grab so vieler Insekten und Würmer sind, wodurch viele animalische Theile eingemengt worden, die in ihrer Zersetzung belebend auf den Organismus wirken.

§. 118. Fernere Beweise, hoffe ich, sollen den Glauben an die unmittelbare Ernährung der Pflanzen durch den Humus entkräften.

Nämlich wir haben in Wiesloch Weinberge in ganz fetten kalkhaltigen Thonböden, die sehr wenig Humus in ihrer Mischung enthalten, und die wohl in 25 Jahren nicht gedüngt worden sind. Diese bringen jedes Jahr kräftiges Weinholz, so daß jedes Jahr Wagen voll Reben abgeschnitten, und zum Brennen nach Hause geführt werden. Wenn nun diese Massen von Kohlenstoff, (diese Wagen voll Reben) aus dem Boden ausgesogen werden sollen, oder durch den aufgelößten Humus in die Pflanzen gekommen wären, wo soll denn endlich all der Kohlenstoff herkommen, wenn keiner im Boden mehr ist, und auch keiner durch Dünger dem Boden mehr gegeben wurde?

§. 119. Ich will nun zu denen Fällen übergehen, wo die Reben in einem humusfreien Boden am üppigsten wachsen, und frage dann die Freunde der Humustheorie, wie sie hier eine Erklärung geben können? In Nierstein ist eine Berglage, an welcher noch viele nicht urbare Stellen liegen, indem sie steile Felsgründe bilden, wo nichts wachsen kann. Diese werden nach und nach zu Weinbergen angelegt; was aber mit ungeheurem Aufwande verknüpft ist. Es werden nämlich der Breite des Stückes nach 6 bis 8 Männer angestellt, welche einen förmlichen Steinbruch eröffnen; dann werden auf 6 bis 8 Fuß Tiefe die rothen sehr thonhaltigen und leicht verwitterbaren Sandsteine ausgebrochen, in die Größe von Mauersteinen zerschlagen, und gleichförmig an der ausgebrochenen Stelle ausgebreitet; so wird wie bei einem Rottgraben vorwärts gefahren, bis alles umgebrochen ist. Eine solche Stelle siehet einem förmlichen Steinbruche ähnlich. Man läßt nun alles über Winter liegen, wo der größte Theil der Steine verwittert. Im folgenden Sommer wird die ganze Stelle nochmals wie beim Rotten umgebrochen, und dabei die noch nicht verwitterten Steine auf die Oberfläche gebracht, welche nochmals über Winter liegen bleiben. Was dann nicht verwittert, wird zu Mauersteinen benützt, womit die neu anzulegenden Terassen gebauet werden. In diesen verwitterten Boden nun, dem weder Dünger noch Erde beigemengt wird, pflanzt man die Reben und zwar nur so, daß man mit einem Eisen ein Loch in

den Boden stößt, die Rebe einsenkt, und etwas trockenen Rheinschlamm (Schleich) in das Loch laufen läßt, damit die Rebe zur ersten Wurzelbildung mit Erde völlig umschlossen ist. In solchem Boden wachsen nun die Reben so üppig und kräftig, wie man es auf anderen längst gebauten Stellen auf der Gemarkung nicht siehet, auch werden hier die Reben weit älter, als in den übrigen längst gebauten humusreichen Böden.

§. 120. Einen weiteren Beleg hierzu findet man in Ruppertsberg und Deidesheim in Rheinbaiern, wo in neuerer Zeit ganz außergewöhnliche Rottanlagen gemacht werden. Dort gibt es Stellen, wo nach mehrhundertjährigem Weinbaue, selbst durch Hilfe des besten Düngers der Boden nicht mehr ganz triebfähig gemacht werden kann, so daß die Rebenpflanzungen in der eigentlichen Blüthe ihrer Jahre schon hinfällig werden, und am Ende kein Holz mehr treiben. Diesem Uebelstande abzuhelfen, wird von den vermöglichen Gutsbesitzern ein dreifach tieferes Rotten vorgenommen, wodurch man den alten Bauboden auf 5 bis 6 Fuß Tiefe versenkt, so daß er gar nicht mehr in den Wurzelbereich der neuen Pflanzung kommt. In diesen aus der Tiefe herausgebrachten Urboden, in den nie eine Spur von Humus kam, und der aus lauter größeren und kleineren Rollstücken von Sandstein bestehet, welche nur durch etwas rothen eisenschüssigen Thon zu einer festen oft steinharten Masse zusammen gebunden sind, in solchen Urboden werden nun die Reben gepflanzt, und zeigen einen so üppigen Wuchs, als man in andern längst gebauten Böden nie siehet.

Eben so verhält es sich mit dem verwitterten Granit, Keupermergel u. a. m. Hier kann doch wohl nicht der Humus als das Agens oder das belebende Princip betrachtet werden, wo dieser nicht zu finden ist.*)

---

*) Außer wir müßten nach Scopoli annehmen, „daß der Humus durch die athmosphärllischen Einwirkungen auf das Mineralreich sich selbst bilde.“

§. 121. Wir müssen also gestützt auf solche Erfahrungen, eine sachgemäßere Erklärung aufsuchen, die wir einzig in der großen Werkstätte der Natur finden. Das Verwittern der Steine zu einem sehr fruchtbaren Boden gibt uns hierzu den besten Leitfaden, nach welchem wir uns erklären können, warum ein Urboden der Vegetation so günstig ist, während ein schon längst gebaueter Boden es weniger ist.

§. 122. Wir müssen annehmen, daß das Verwittern der Steine und Erden nicht blos eine mechanische Trennung ihres Aggregat-Zustandes seye, sondern daß hierbei auch eine allmähliche Zersetzung der näheren Bestandtheile stattfindet, wodurch sich wieder neue Körper — Erden und mineralische Salze — bilden. Was hier für Wechselwirkungen vorgehen, wie Luft, Wasser, Electrizität, überhaupt tellurische Einflüsse wirken, das wollen wir hier *nicht näher* aufsuchen und beleuchten, unser Wissen reicht auch dazu nicht hin, denn wenn wir oft die Wirkungen der Natur betrachten, die wir mit Hilfe unserer Begriffe über chemische Wirkungen gar nicht begreifen können,*) dann muß uns die Erkenntniß kommen, daß unser Wissen nur Stückwerk seye. Deßhalb ist es weit räthlicher, sich lediglich an Thatsachen zu halten, und diese als Hilfsmittel zu unseren Erklärungen zu benutzen.

§. 123. Wenn also in einem völlig humusfreien Urboden die Pflanzen kräftig gedeihen, so muß doch etwas da seyn, was auf die Vegetation wirkt, es muß doch irgend ein auflößlicher Körper *auf* das Pflanzenleben einwirken, wenn es reger und rascher vor sich *gehen* soll. Der Einfluß der Luft auf die Erde, der oft so fruchtbar wirkt, muß doch auf einem Grunde beruhen, warum dieß so ist. Wir können also diese Wirkung in nichts anderem als in der allmählichen Bildung mineralischer Salze suchen, die durch Ein-

*) Beispiele hierzu liefern die verschiedenen Efflorescensen der Fossilien und Mineralien, wo die härtesten Körper Zersetzungen erleiden, und wieder Gebilde entstehen, die wir durch unsere Kunst gar nicht erreichen können.

fluß der Athmosphärilien entstehen, und so auf die Pflanzen wirken. So können wir uns allein erklären, warum ein neuer Boden mehr Triebfähigkeit hat, als ein alter ausgebeuteter. Wir können uns auch damit den Ausdruck ausgebeutet erklären. Denn man darf hierunter nicht verstehen, daß in einem Boden nichts mehr enthalten seye, was die Pflanzen nähre, dieß wäre irrthümlich, dieß könnte man ja durch Dünger ersetzen, allein wenn der Boden schon zu lange für den Gegenstand benutzt ist, so daß er schon tausendmal umgekehrt, und mit der Luft in Berührung gekommen ist, dann verliert er allmählich die Fähigkeit neue Stoffe zu bilden, und man nennt ihn erschöpft. Auf demselben Grunde beruhet auch die Wirkung des Erdetragens auf das Wachsthum der Reben, was im Würtembergischen besonders sehr häufig geschiehet, wo man abgehende Weinberge ganz mit Erde überträgt, die man 10 und 15 Fuß tief aus dem Boden-herausgräbt, und wodurch diese Weinberge wieder ganz kräftiges Holz hervorbringen. Diese mineralische Düngung kann auch lediglich nur der mineralischen Salzbildung zugeschrieben werden, denn in solcher todten kahlen Erde kann wohl keine Nahrung für Pflanzen seyn, kommt sie aber mit der Luft in Berührung so wird sie fruchtbar.

Wir müssen daher die Luft mit ihren Bestandtheilen als das Hauptagens erkennen und in ihr das eigentliche Lebensprincip für das Pflanzenleben suchen. Sie befruchtet eigentlich die Erde, alle übrigen Körper sind für den großen Lebensprozeß nur untergeordnete Dinge, mit denen sie verschiedene Verbindungen eingehet, welche theils reizend, theils nährend auf den Pflanzen-Organismus wirken.

§. 124. Aus dem Grunde müssen wir auch solche unhaltbare Systeme verlassen, und zu einer Theorie übergehen, die mehr Wahrscheinlichkeit für sich hat, und durch analoge Naturprozesse unterstützt werden kann. Ich will daher mit wenigen Worten mein Glaubensbekenntniß hier ablegen, zugleich aber auch dabei bemerken, daß ich keineswegs so schwach bin, meine Ansicht als die einzig geltende aus-

zugeben, sie hat wie alle Theorien ihre Schattenseiten, nur glaube ich, daß sie die meiste Wahrscheinlichkeit für sich hat.

§. 125. Wir dürfen mit Recht annehmen, daß der Kohlenstoff die Basis, oder bildlicher, das Skelett aller vegetabilischen Organismen bilde. Dieser Kohlenstoff wird aber größtentheils aus der Athmosphäre, weniger aus dem Boden aufgenommen, was durch eine Menge von Versuchen unzweifelhaft dargethan ist, und in Form von kohlensaurem Gase entweder unmittelbar aus der Luft von der Pflanze aufgenommen, oder durch das Wasser — durch Thau und Regen — derselben zugeführt.*) — Bekanntlich hat das Wasser die Eigenschaft Kohlensäure aufzunehmen, weßhalb die Regen im Sommer so erquickend für die Pflanzen sind. — Diese Kohlensäure wird in den verschiedenen Organismen wieder zersetzt, woraus sich dann neue Körper bilden, die durch die aus der Erde zugeführten erdigen und kalischen Salzen ihre eigenen Formen und Beschaffenheiten erhalten.

In Bezug auf diese angegebenen Principien müssen wir also die Wirkung des Düngers aequal der Salpeterbildung nicht als eine unmittelbar ernährende, sondern nur als eine mittelbar befördernde annehmen. Sie ist gleichsam nur als Reizmittel für die Organismen zu betrachten, die dadurch zu vermehrter

---

*) Hörter, dieser gefeierte Oenologe, spricht auch ganz zu Gunsten dieser Angabe in seinen besten Setzreben pag. 82: „Sennebier fand, daß Pflanzen, die mit kohlensaurem Wasser begossen wurden, üppiger wuchsen, als mit gewöhnlichem Wasser begossene Pflanzen, und daß sie isolirt von dieser Substanz, welche ihnen einen Beitrag von Kohlenstoff hätte liefern können, des letzteren, durch die Zersetzung in dieser Athmosphäre enthaltenen kohlensauren Gases sich bemächtigen. Es erhellet daraus daß es zum Wachsthume der Pflanzen nicht gerade nöthig ist, daß sich ihnen die Stoffe in fester Form darbieten, sondern daß sie ihr Wachsthum hauptsächlich der Zersetzung des Wassers und der Kohlensäure verdanken."

Thätigkeit gebracht, in ihren Functionen kräftigere Entwicklung zeigen.*)

§. 126. Daß der Salpeter die Lebensthätigkeit der vegetabilischen Organismen erhöhet, davon haben wir viele Beispiele. Man legt ja alte Samen, die man abgestorben glaubt, in Wasser, worin Salpeter aufgelößt ist, um die verlorene Keimfähigkeit hervorzurufen. — In den Verhandlungen des Badischen landwirthschaftlichen Vereins 4tes Heft, S. 167 ist ebenfalls eine Beitze empfohlen, welche die Vegetationskraft der Organismen sehr erhöhen soll. Die Samenkörner werden nämlich in einer Auflößung von Salpeter, welcher in einer eisernen Pfanne mit etwas Kohle geschmolzen wird, eingeweicht, wodurch das Wachsthum der jungen Pflanzen außerordentlich erhöhet werden soll. In dem 7ten Hefte, S. 143 — 144 habe ich das unpractische Verfahren dabei beleuchtet, und eine geänderte Vorschrift gegeben, wobei ich damals schon die Erklärung beifügte, „daß ich die durch den Dünger erhöhete Vegetationskraft größtentheils der Salpeter-Erzeugung zuschreibe".

Ich habe darin ferner dargethan, daß der Dünger, als animalisch vegetabilischer Körper, die Grundstoffe des Salpeters enthalte, indem durch chemische Reaktionen die Mischungstheile sich zersetzen, und neue Gebilde hervorbringen, hierbei geben die thierischen Theile die Grundlage zur Salpetersäure, und die vegetabilischen das Kali als Bindungsmittel für die gebildete Säure her.**)

§. 127. Den besten Beweis hierzu liefern die Runkelrüben, die

*) Macaire sagt auch in dieser Beziehung unter andern in seinen Schriften, „die Salze, namentlich die Erd- und Kalisalze haben keine nährende Eigenschaft für Pflanzen, sondern sie können, wenn sie von Pflanzen aufgenommen werden, nur als Reizmittel für Steigerung des Vegetationsprozesses dienen ꝛc."

Man lese hierüber das interessante Werk über Düngung mit Kochsalz von dem Engländer Harris, übersetzt von Freiherrn v. Ruffin.

**) Beim eingegrabenen Miste bildet sich mehr Ammonium, daher dieser weniger wirkt, als wenn er mit der Luft in Berührung ist.

eine Menge Salpeter in ihrem Safte haben, und wahrscheinlich vermöge ihrer Organisation nicht fähig sind, den aufgesogenen Salpeter wieder zu zersetzen, wie es bei vielen anderen Pflanzen der Fall ist. Diese Thatsache spricht doch gewiß unläugbar die Bildung des Salpeters im Boden aus, denn wäre er nicht da, so könnte er nicht aufgesogen werden.

§. 128. Schließlich will ich noch eine Bemerkung machen über die Art des Düngens im Rheingaue. Es wird nämlich ziemlich nahe an dem Stocke eine Grube gemacht, und ½ Korb voll Dünger jedem Stocke gegeben, welcher dann mit Erde bedeckt wird. Ich kann hier nicht verhehlen, daß es mich wundert, daß noch Niemand von dieser Methode abgegangen ist. Nach meiner Ansicht ist der Begriff „den Stock zu düngen" irrthümlich. Jedem ist doch bekannt, wie weit auslaufend die zärteren, die sogenannten Saugwurzeln vom Stocke sind, eben so, daß an dem Stocke selbst, außer den Thauwurzeln, die immer weggeschnitten werden, keine zarten Wurzeln sich befinden, folglich keine Auffaugungs-Gefäße vorhanden sind. Wie verkehrt ist es also, den Dünger unmittelbar an den Stock selbst zu bringen, wäre es nicht zweckmäßiger in die Mitte der Gasse eine Grube zu machen, wodurch jeder der naheliegenden Stöcke Nahrung bekäme, wie es am Haardtgebirge, und im Wormsgaue der Fall ist, oder man macht die Grube in das sogenannte Kreutz zwischen 4 Stöcke, wie in der Main-Gegend geschiehet, wo die sich kreutzenden Wurzeln eher mit dem Dünger in Berührung kämen. — Die Kauten werden auch deßhalb noch hinter den Stock gemacht, damit beim Hacken der Dünger im Boden bleibe mit Erde bedeckt, und nicht herausgehackt werde, was in der Mitte der Gasse der Fall wäre. Wenn man annimmt, daß der Dünger nur unter dem Zutritte der Luft sich zersetzt, folglich als Dünger wirkt, so ist das Vergraben ein doppelter Nachtheil, indem man mit großer Masse nur kleinen Zweck erreicht. Es wäre daher weit zweckmäßiger, wenn man den Dünger mit Erde und Luft in Berührung brächte, es würde sicher mehr Effect daraus hervorkommen, und man würde Düng-Material ersparen.

Man darf nur immer analoge Wirkungen betrachten, so wird man durch diese am ersten auf den richtigen Weg geführet werden. So z. B. ist es bekannt, daß man durch öfteren Bau einem Weinberge außerordentlich aufhelfen kann, so daß er bei weitem nicht so oft oder so stark gedüngt zu werden braucht. Was ist hiervon die Ursache? die obere Erde wird durch die Athmosphärilien fruchtbar gemacht, wenn die Erde umgebrochen wird, so wird gewöhnlich dieselbe gewendet, so daß die fruchtbare Erde nach unten, den Wurzeln näher, und die untere unfruchtbare nach oben zu liegen kommt. Durch Regen oder Feuchtigkeit werden die auflößlichen Theile den Wurzeln zugeführt, während die obere Erde inzwischen wieder durch den athmosphärilischen Einfluß fruchtbar gemacht wird. Ist diese untere Erde ausgebeutet und der Boden wird umgegraben, so beginnt derselbe Turnus, folglich die wohlthätige Wirkung. Wird nun diese Procedur durch etwas Dünger unterstützt, wodurch die Salpeterbildung vermehrt wird, so ist der erhöhete Erfolg gesichert. Nach diesen Ansichten ist es also höchst fehlerhaft, den Dünger zu vergraben. Wenn wir freilich die Ansicht mancher theilen, daß der Dünger während seiner Zersetzung einen Gährungsprozeß verlaufe, wodurch sich Wärme entwickle, welche wohlthätig auf die Vegetation des Rebstockes wirke, so wäre das nahe Zubringen des Düngers an den Stock ganz passend, indem dadurch gleichsam sein Fuß erwärmt werde, allein ich kann dieser Ansicht nicht huldigen, d. h. daß die Wärme des Düngers so wohlthätig einwirke, und zwar aus analogen Schlüssen, indem nämlich in vielen Gegenden, namentlich zwischen Heidelberg und Durlach blos auf der Oberfläche wie bei einem Acker gedüngt wird, wo gewiß keine Erwärmung der Wurzeln durch eine gährende Masse Statt findet, und der Dünger ebenfalls die erwartete Wirkung thuet.

§. 129. Der jährliche Bau der Weinberge kostete früher, wo sie nur zweimal gebauet wurden, pr. Morgen 13 — 14 fl. Jetzt aber wo mehr Aufmerksamkeit angewendet und dreimal gebauet wird, werden 25 fl. pr. Morgen bezahlt. Das Kautenschlagen und Dung-Eintragen wird aber besonders bezahlt.

§. 130. Der Taglohn ohne Kost ist gewöhnlich 32, oft 40 kr. Weibsleute bekommen 20 — 24 kr.

§. 131. Der Verkaufspreis der Weinberge bester Lage ist hier 10 fl. pr. Ruthe. Folglich der Morgen 1600 fl. Hier wird aber größtentheils nur pr. Ruthe verkauft.

§. 132. Das Alter der Weinberge wird hier in trockenem Leimen zu 15 — 18, im Kieß (Gerölle) zu 30, und im Letten-Boden zu 40 Jahren angenommen.

§. 133. Der Durchschnitts-Ertrag eines Morgen Weinberges war hier, Anno 1826 auf den Morgen 1 Stück Wein. Anno 1828 gab der Morgen 10 Ohm oder 1⅓ Stück· (7½ rheinische Ohm sind 1 Stück.)

Nach einer Durchschnittsberechnung von 25 Jahren erträgt der Morgen 3 Ohm pr. Jahr. Hierzu sind aber die Vorbereitungs- und Fehljahre gerechnet.

§. 134. Das 1000 Blindreben (ohne Köpfe) kostet gewöhnlich 1 fl. 45 kr. Das 100 Wurzelreben von 1 Jahr 4 bis 5 fl.

Neudorf.

§. 135. Wenn man die Ellfelder Weinhügel bestiegen hat, welche sich gegen das Gebirge zu in eine Hochebene ausflächen, und als Ackerfeld benutzt werden, so gelangt man etwa ¼ Stunde vom Rheine nach Neudorf, das am Fuße des Hauptgebirges liegt, welcher ganz mit Weinbergen bekleidet ist; die Weinlagen sind bei Neudorf südwestlich mit einer Abdachung von 14 — 20 Grad. Sie ziehen sich längs des Berg-Abhanges gegen Wallauf hin, nehmen allmählich eine südliche Richtung an, und flächen sich, je mehr sie sich südlich ziehen, immer mehr ab, so daß manche Weinlagen nur noch etwa 6 Grad Abdachung haben. Die südwestlichen steileren Lagen, welche Thonschiefer zum Unterlager haben, sind die besten, sie sind auch von

allem Winde geschützt, die südlichen, deren Boden aus Gerölle bestehet, sind geringe Lagen, und zwar deßhalb, weil sie dem Ostwinde Preis gegeben sind, indem sich hier der Gebirgszug gegen Wiesbaden hin etwas östlich zurückbiegt.

Rebsatz, Erziehung, Behandlung rc., ganz dieselbe, wie zu Eltfeld. Siehe Fig. 18.

Rauenthal.

§. 136. Wenn man den Berg von Rauenthal, der die Rauenthaler Weinberge größtentheils in sich faßt, von der Süd- oder Rheinseite in gewisser Entfernung betrachtet, so erscheint er wie ein lang ausgedehnter Hügel, der sich quer vor die Ausmündung eines großen Gebirgsthales gelegt hat, auch scheint er in der Ferne eine ziemlich gleichförmliche Abdachung zu haben. Wenn man ihn aber näher besucht, und besonders von Neudorf aus darüber gehet, so findet man, daß er sich in vielerlei wellenförmige Ein- und Ausbiegungen theilt, und eine Menge Buchten und Mulden bildet mit verschiedenartigen Expositionen und Abdachungen, daher auch die Qualitäten des Weines sehr verschieden seyn müssen.

§. 137. Der ganze Berg bestehet aus Thonschiefer-Masse, die mit vielen Quarzgängen durchsetzt ist, daher die vielen Bruchstücke von weißem Quarz in den Weinbergen; indem sich allmählich der Thonschiefer durch den Einfluß der Athmosphärilien auflößt, der Quarz aber unzersetzt bleibt. Auf der östlichen Seite bei Neudorf am Nonnenberg und rothe Berg durchschneidet ein tiefer Hohlweg den aufgelagerten Lehm, und gegen die Höhe zu die Thonschiefer-Masse, wodurch man eine ziemlich richtige Beurtheilung der Organisation des Berges erhalten kann. Der Fuß des Berges, der sich, weit hin mit Reben bepflanzt, ziemlich ausflächt, hat manche nasse Stellen, und liefert, obgleich gegen Norden geschützt, doch weit geringeren Wein,

und bestehet aus Diluvialboden. Die besten Lagen sind hier wieder etwas über die Mitte des Berges mit süd- und südwestlicher Exposition. So z. B. der Gehren- und Kesselring bilden eine Mulde von amphitheatralischer Form, welche sich mit 20 — 25 Grad Abdachung gegen Südwest ausmündet. Wißhell ist ebenfalls vorzügliche Lage mit 25 Grad Abd. und liegt rein südwestlich; ebenso der Geierstein mit 30 Grad Abdachung, welcher die Gränze der guten Lage bildet und äußerst steinigen Boden hat. Ein auffallendes Beispiel, welchen Einfluß die Exposition auf die Güte des Weines hat, findet man hier. Der Geierstein bildet den Endpunkt der südwestlichen Lage des Berges, wo sich derselbe schnell gegen Westen wendet, und mit dem gegenüberliegenden Berge ein langes Gebirgsthal bildet, das sich gerade gegen Norden öffnet.

Obschon hier noch bedeutend Weinberge mit günstiger Abdachung fortziehen, so sind sie doch alle von der geringsten Lage, indem der Nordwind leicht einfallen, und sie bestreichen kann. Am auffallendsten findet man die klimatische Veränderung in der Zeitigung der Trauben. Die Gränze des Geiersteins wird nämlich durch eine große Steinrossel gebildet, welche dadurch entstand, daß man beim Umrotten die allzu großen und vielen Steine auf einen langen Haufen zusammen trug, und von oben bis unten des Berges auflagerte. So wie man diese Begränzung überschreitet, so findet man sich gleichsam in einem anderen Klima; während die Trauben auf der südwestlichen Seite weich und genießbar waren, fand ich die Trauben der nordwestlichen Seite noch ganz hart. (Aehnliche Beispiele fanden sich zu Geissenheim, Nierstein und an der Mosel.)

Baike und noch der rothe Berg gehören ebenfalls zu den vorzüglichen Lagen, beide bilden Mulden mit südwestlicher Ausmündung und 20 bis 25 Grad Abdachung.

§. 138. Die Behandlung und Beholzung ganz wie in der Umgegend, jedoch sahe ich eine junge Anlage, wo 3 auch 4 Reben in ein Loch gesteckt waren, mir schien das Stück armen Leuten zu gehören,

denn es war ganz geringe Lage; dabei fand ich, wahrscheinlich wegen der Ansteigung des Geländes, daß der größte Theil nur zu 3, höchstens 4½ Fuß Breite abgezeilt, und die Stöcke nur 2½ Fuß von einander entfernt waren.

§. 139. Früher war hier, wie an der Mosel, der Gebrauch, daß der obere Weinbergsbesitzer dem unteren so viel Erde nach dem Hacken liegen lassen mußte, als dieser zum Ausfüllen seines letzten oder obersten Hackgrabens brauchte, dafür hatte der obere Besitzer das Recht, vom Scheitel des Berges so viel Erde zu nehmen, als er nöthig hatte. Dieser Gebrauch, der zu vielen Zänkereien Anlaß gab, wurde in neuerer Zeit abgestellt, und nun muß die abgebaute Erde von unten hinauf getragen werden. Ueberhaupt ist hier ein beschwerlicher Weinbau, weil bei der Steilheit des Berges im Verhältniß wenige Zwischen-Mauern angelegt sind, wodurch sich die Erde immer stark abbauet, und die Stöcke gerne bodenlos werden.

§. 140. Bei allem diesen kostet doch der Morgen Weinberg aus den besten Lagen 2400 — 2500 fl.; ein Beweis, daß das Produkt zu dem besseren des Rheingaues gehört.

§. 141. Früher war der ganze Rauenthaler Berg ein Wald, seit 1626 ist derselbe aber in Weinberge umgeschaffen. Damals wurde auf die Ruthe 1 Schoppen Wein als Abgabe gelegt, welcher aber in Natura geliefert, und aus dem Keller jedes Eigenthümers gegeben werden muß. Diese Abgabe, welche im Ganzen 8 Stück 4 Ohm Wein beträgt, wird bereits schon über 300 Jahre geleistet, ohne daß bis jetzt eine Vereinbarung zur Ablösung zu Stande gekommen wäre.

§. 142. Auf dem Scheitel des Rauenthaler Berges ist ein etwas erhabener Punkt, wo ehemals eine Capelle stand, der aus aufgelagerten weißem sehr quarzhaltigen Sandsteine eigener Bildung bestehet. Hier ist eine der schönsten Fernsichten des ganzen Rheingaues, welche gar gut mit dem Niederwalde bei Rüdesheim verglichen werden kann. Sie hat vor vielen ähnlichen Punkten den Vortheil einer ziemlichen Höhe, welche durch keine Bergwand zur Seite beeinträchti-

get wird, und liegt mitten, ſo zu ſagen, im Herzen des Rheingaues, während der Niederwald am Endpunkte deſſelben liegt, folglich die Bilder von beiden Punkten aus ſehr verſchieden ſind.

Kiedrich.

§. 143. Die Weinberge liegen, wie bei Neudorf, etwa eine Stunde vom Rheine, am Fuße des Hauptgebirges, in ziemlich ſüdlicher Lage, mit verſchiedenen Abdachungen. Durch ein kleines Wieſenthal werden ſie von dem Lande getrennt, das ſich in verſchiedenen hügeligen Formen bis an den Rhein ausdehnt, aus Diluvial-Boden von verſchiedenartigen Gebilden beſtehet, und wenig zu Weinbau benützt wird.

§. 144. Unter den kiedricher Weinbergen iſt der intereſſanteſte Punkt

der Gräfenberg,

iſt etwa 8 Morgen groß, und früher Eigenthum des Kloſters Eberbach.

Dieſer bildet den Schlußſtein der ganzen Weinlage, die ſich längs des Gebirges hinziehet. Er liegt dem Orte Kiedrich auf Büchſenſchußweite gegenüber, bildet einen kleinen Vorhügel des Hauptgebirges, und hat eine ſattelförmige, d. h. convexe Form mit einer Abdachung von 30 Grad. Der Boden beſtehet aus einer ſehr talkhaltigen Maſſe von verwittertem Thonſchiefer, die ſich ſo auffallend fettig anfühlt, daß man glaubt, ſie ſeye mit Schmalz durchdrungen. (Dieſen ſchmalzigen Boden traf ich ſpäter nirgends mehr an.) Dieſer ganze Vorhügel hat etwa 100 Fuß Höhe über dem Wieſenthale, das ſich von Nordweſt nach Südoſt ziehet. Die beſte Lage iſt die reinſüdliche und dabei die ſteilſte, denn man kann ſie nur mit Mühe beſteigen, die ſüdſüdweſtliche Lage iſt etwas geringer, aber auch etwas weniger ſteil, und heißt Laſſe.

§. 145. Der eigentliche Gräfenberg hat nur einen Umfang von mehreren Morgen, und ist daher ein kleinerer, aber viel bedeutender Punkt, indem derselbe einen köstlichen Wein gibt, obschon er außer dem Riesling auch noch ziemlich Kleinberger (Elben) im Rebsatze eingemischt hat. (Ich wurde von den Eigenthümern, den Herren Gebrüder Mappes, mit einer Bouteille 1828r erfreuet, welchen ich als ganz vorzügliches Produkt erkannte.) Die vorgerückte Reife der Trauben, im Vergleiche gegen andere, gab mir auch schon zu erkennen, daß hier etwas Gutes gedeihe.

§. 146. Oestlich lehnt sich an diesen Gräfenberg noch eine sehr gute Lage, der Mittelberg genannt, welche sich muldenförmig einbiegt, und sich dabei so ausflächt, daß sie nur 10 bis 15 Grad Abdachung hat.

Um hier das Alter beurtheilen zu können, will ich anführen, daß der Gräfenberg Anno 1805 gerottet und angelegt worden, und daß er 1833 noch in voller Mannskraft dastand. Er wird alle 3 Jahre gedüngt. Daß der Gräfenberg besonders gut unterhalten und behandelt wird, leuchtet aus allem hervor, eben so, daß seine Besitzer nichts sparen, was man an der Einfassung mit guten Mauern und sonstigen Requisiten beobachtet. Hier wird besonders das Spätherbsten beobachtet, was den Werth des Produktes so außerordentlich erhöhet, denn die Lage gibt nicht allein den guten Wein, sondern die Kunst muß das Produkt zur möglichsten Höhe bringen. Wie sehr täuscht man sich, wenn man im Auslande solche köstliche Weine trinkt, und glaubt, aller in solchen Gegenden gewonnene Wein hätte dieselbe Eigenschaft. Man darf nur die gewöhnlichen Wirthshäuser an solchen Orten besuchen, und ein Glas Wein verlangen, so wird man gleich enttäuscht; man erhält manchmal ein Getränk, das dem gewöhnlichen Landweine mancher geringen Weingegend den Rang streitig macht. Durchschnittlich wandern die guten Weine in die benachbarten Weinhandlungen, welche enorme Geschäfte ins Ausland damit machen. (Mich weiter über diese Verhältnisse auszusprechen, liegt außer meinem mir vorgesteckten Ziele.)

Der Steinberg,

§. 107. den man mit Recht eine Blume des Rheingauer Weinbaues nennen kann, ist eine der großartigsten Anlagen des südlichen Teutschlandes. Seine Oekonomie, seine Verwaltung, die Behandlung seines Produktes ist in einem so vervollkommneten Zustande, daß sie — ohne anderen, besonders dem Johannisberger zu nahe zu treten, — als ein Ideal einer guten Verwaltung betrachtet werden kann. Wenn man dieses großartige Institut mit allen seinen Verzweigungen durchgehet, so wird man von Bewunderung ergriffen, und man überzeugt sich, was frühere Religiosität Stiftungen veranlassen mußte, um solche ungeheuere Anlagen machen zu können. — Er gehörte nämlich früher dem Kloster Eberbach, von dem er nur eine Viertelstunde entfernt liegt, und ist jetzt herzogliche Domaine. —

Der Steinberg ist nämlich die südwestliche Seite eines vom Hauptgebirge unmittelbar ausgehenden Vorhügels, welcher etwa eine Stunde vom Rheine entfernt ist. Seine Form ist ein längliches spitzes Ovale von 80 Morgen Flächen Inhalt, und bildet einen ununterbrochenen Weinberg. Dieses ganze Weinfeld ist mit einer dicken 12 Fuß hohen Mauer umgeben, welche ein Dachgebälk hat, das durchgehends mit Schiefer gedeckt ist.

Auf der östlichen Seite gegen das Kloster hin ist dieselbe von einer Menge Thüren unterbrochen, um gewöhnlich das geherbstete Produkt nach dem Kloster abführen zu können. Die ganze Anlage ist mit einem breiten Hauptfahrwege durchschnitten, an welchen sich mehrere Seiten-Fahrwege anschließen, wodurch man überall gemächlich mit Fuhrwerk jeder Art beikommen kann.

Unten am Fuße der Anlage ist eine sehr bedeutende Meierey, welche, mit einer hohen Mauer umschlossen, sich dicht an den Weinberg anlegt, jedoch durch eine Quer-Mauer von demselben abgeschlossen ist. Diese Meierei, welche sehr ausgedehnten Hofraum hat, ist bestimmt, die ganze Anlage mit Dünger zu versehen, der in einem

dreijährigen Turnus angewendet wird. Man kann sich denken, welche Masse von Dünger hier erzeugt wird, wenn nach mündlicher Versicherung des Verwalters alle 3 Jahre der Morgen Weinberg von 160 Ruthen, 80 einfache oder 40 Doppelkarren Dünger*) erhält, was auch die üppige kräftige Vegetation beurkundet, die mir hier besonders auffiel. Diese Meierei ist unter 2 Beständer getheilt; welche 116 Stück Vieh halten, und davon jährlich 960 Doppelkarren Dünger in den Weinberg fahren müssen, sie erhalten dazu von der Herrschaft 12,000 Gebund Stroh, und haben 200 Morgen Wiesen und 400 Morgen Feld im Genusse. Hierbei ist die Einrichtung so getroffen, daß man unmittelbar von der Meierei in die Anlage fahren kann, die an ihrem äußersten Punkte sich gegen 200 Fuß über selbige erhebt. Das ganze Etablissement liegt zwar ziemlich dicht an dem Waldgebirge, das dieselbe zur Hälfte umschließt, was immer einigen klimatischen Nachtheil hervorbringt, allein die rückwärts hoch ansteigenden Berge schützen dieselbe vor jedem Nordwinde, so wie die hohe Mauer in Verbindung mit der natürlichen südwestlichen Neigung die oft so schädlichen Ostwinde abhält. Ueberhaupt sind hier alle Mittel der Kunst angewandt, um der Natur das Möglichste abzugewinnen. Hierzu kommt noch die innere Organisation; wo durch gemauerte Kanäle die Tagwasser unschädlich gemacht, und abgeführt werden; selbst die an mehreren Orten verborgenen Quellen werden durch unterirdische Kanäle abgeführt, welche so tief gelegt sind, daß die über dieselben gepflanzten Rebstöcke noch Erde genug haben, sich ernähren zu können, so daß diese Kanäle die Pflanzung gar nicht beeinträchtigen, und jeder Schritt des Platzes bestmöglichst benutzt ist.

Das ganze ist mit 2 Pavillions geschmückt, welche als Ruhepunkte die ganze Anlage beherrschen.

§. 149. Wenn man den Steinberg von der Ferne betrachtet, so glaubt man; er habe eine ziemlich gleichförmige Abflächung, bei

*) Der einfache Karren faßt 12 Kubikfuß oder 16 Körbe voll womit 32 Stöcke gedüngt werden

näherer Betrachtung findet man aber, daß er sich in verschiedene Mulden, und Ausbiegungen theilt, welche verschiedene Lagen darbieten, und wieder verschiedenartiges Produkt liefern. Besonders zeichnen sich 2 Mulden aus, welche die vorzüglichsten Weine liefern sollen, und eine Abdachung von 15 bis 20 Grad haben. Diese Mulden, welche sich südwestlich ausmünden, liegen gleichsam im Herzen des ganzen Weingeländes, und werden durch die obern höher liegenden Gelände besonders geschützt.

Sie heißen der goldene Becher, Rosengarten und Pfänzer, letzterer hat Anno 1819 das beste Cabinetsstück geliefert.

Der Boden dieser Lagen ist ein fetter schmalziger Thonboden, der unmittelbar auf Thonschiefer ruhet, und durch Verwitterung desselben entstanden ist. Dagegen ist ein Theil des Bodens, unten *gegen die* Meierei, ein gemengter Boden aus Lehm und Quarztrümmer, liefert daher auch schon geringeren Wein.

Die Friedrichshöhe, welche auf den goldenen Becher stößt, bildet den höchsten Punkt des Ganzen, und lehnt sich dicht an die hinteren Waldhöhen an. Dieser Distrikt, etwa 2 Morgen groß, ist theils mit Traminer, theils mit Rießlingen bepflanzt.

Erstere haben als Versuch nicht entsprochen, sie tragen ungerne, und haben geringen Holzwuchs, daher sie bald wieder ausgerottet werden, so daß blos reiner Rießlingsatz vorhanden ist. Das Mißlingen dieses Versuches scheint mir aber in einem Mißgriffe bei der ersten Anlage begründet zu seyn, weil man die Traminer auf dem höchsten dem Walde zunächst gelegenen Punkte anpflanzte, was gegen die Individualität des Traminers ist, indem derselbe am besten in niederen Gegenden gedeihet.

Sonst ist der Holzwuchs in diesem ganzen Bereiche äußerst kräftig, und man findet hier wenig gelbe oder kranke Stöcke.

§. 150. Die Abzeilungen sind alle nach Südwest gerichtet, wodurch man die hier noch wohlthuende Abendsonne zu benutzen sucht.

§. 151. Das Setzen geschiehet hier, wie in Ellfeld schon angegeben worden; überhaupt ist die dort angegebene Procedur hier ganz

beobachtet. Bei den tragbaren Weinbergen wird vor dem Blühen etwas ausgebrochen, d. h. aber nur an der Basis des Stockes; an der Bogrebe wird durchaus nichts gezwickt oder abgebrochen, sondern alles der ungestörten Entwicklung überlassen. Bei dem kräftigen Wuchse werden oft die Triebe 10 bis 15 Fuß lang, welche erst nach Jakobi, oder wenn das Holz braun zu werden anfängt, auf einer Höhe von 5 bis 6 Fuß oder dem Pfahle zugleich abgeschnitten werden. Die Verwaltung hat die Ansicht, daß der Stock in seiner natürlichen Entwicklung nicht gehindert werden dürfe, indem die Traube dadurch ihre eigenthümliche Kraft und Stärke erhalte.

§. 152. Diese Behandlung ist zwar dem Gebrauche so vieler Gegenden entgegengesetzt, wo man durch Abzwicken der jungen Triebe über den Trauben, den Zufluß der Säfte absichtlich in die Trauben zu leiten sucht, um größere saftreichere Trauben zu erhalten; allein hier scheint man den entgegengesetzten Zweck zu haben, nämlich den Trauben keine allzukünstliche oder gezwungene Entwicklung zu geben, um sie zum Behufe des Spätherbstes desto länger hängen lassen zu können. Hierdurch werden die Trauben nicht so großbeerig und gedrungen, sie bleiben zottlicher, und werden deßhalb nicht so leicht faul, weil sie die Luft allenthalben bestreichen kann. (Daher die Kleinrießlinge des Rheingaues.) Viele wollen das Spätlesen, das die Rheingauer Weinproduktion auf den jetzigen ungeheuern Standpunkt erhob, besonderen günstigen örtlichen klimatischen Verhältnissen zuschreiben, welche nur hier die Ausführung möglich, und an anderen Orten unmöglich machten, allein ich bin selbst der Meinung, daß nicht allein die Localverhältnisse, sondern diese Erziehung hauptsächlich das Spätlesen zulassen. Daß unsere oft so großen Trauben mehr Produkte der Kunst sind, dieß finden wir so klar daran, wenn wir einen Rebstock im Frühjahre nicht beschneiden, indem die Trauben an solchem Stocke ganz klein sind, so daß man glaubt eine andere Trauben-Sorte zu haben.

Solche kleinere, gleichsam naturgemäßere Trauben müssen sich allerdings länger halten, als eine durch künstliche Behandlung in

ihrer Produktionskraft gesteigerte Traube, in der ein Uebermaaß von Saft sich anhäuft, welcher seiner eigenen Desorganisation, d. i. Fäulung, weit mehr unterworfen ist, als die in einem normalen, mehr naturgemäßen Zustande.

Indessen treten Fälle und Jahrgänge ein, wo das Spätherbsten unmöglich wird, wo durch häufiges Regenwetter, solche Desorganisation eintritt, die alle Kunstausübungen zu Schanden macht, und eine schnelle Ablese fordert, wenn man nicht den ganzen Ertrag auf's Spiel setzen will.

Besonders günstig hierzu zeigte sich das Jahr 1822, wo bei früher Zeitigung der ganze Oktober noch trocken und warm war. In diesem Jahrgange wurde die Spätlese auch erst auf dem Steinberge eingeführt. Die Trauben wurden nämlich so lange hängen gelassen, daß sie fast nicht mehr genießbar waren, so daß der herzoglichen Familie, die sich bei der Lese einfand, nicht einmal mehr eine gesunde genießbare Traube dargereicht werden konnte.

§. 153. Der herzogliche Domainen-Rath Lotichius, als Direktor, und Oberschultheiß Braun in Hattenheim, als Verwalter, beide sehr erfahrene Oenologen hatten deßhalb manche Einwürfe zu bekämpfen, die ihnen vor der Lese gemacht wurden, allein der Erfolg besiegte alle zu frühe gemachten Einwürfe, indem die noch nie erreichten hohen Preise ihr Verfahren rechtfertigten.

§. 154. In gewöhnlichen Jahrgängen werden immer 2 Lesen, manchmal auch 3 Lesen vorgenommen, wobei aber die Auslese oder Vorlese gewöhnlich den besten Wein giebt. Nach dem ersten Ausschnitte werden die übrigen Trauben noch 10 bis 15 Tage hängen gelassen, je nachdem Witterung und Umstände eintreten, und dann wird die allgemeine Lese vorgenommen. Zu dieser Auslese werden aber nur die besonders dazu instruirten Hofleute genommen, welche mit der ganzen Einrichtung schon bekannt sind.

(Daß solche Anstalten nur bei großen geschlossenen Gütern ausführbar sind, leuchtet wohl jedem sogleich ein, daher auch hier immer weit höhere Preise erzielt werden.)

Nachträglich muß ich noch bemerken, daß, so wie hier, auch in allen übrigen herzoglichen Weinbergen, besonders darauf gesehen wird, daß die Ablese nicht früher beginnt, als bis kein Thau mehr auf dem Rebstocke sichtbar ist, damit ja kein Wasser den Most verdünne. Man sieht daraus, wie sehr man auf die Reinheit des Productes bedacht ist.

Man kann auch wirklich annehmen, daß durch Zugabe von Wasser, der Werth des Weines in demselben Verhältnisse sich vermindert, als sich seine Masse dadurch vergrößert, folglich die möglichst geringe Menge Wasser nach dem Gesetze der Progression den höchst möglichen Preis bedinge. Deßhalb wird auch die Lese immer so lange verschoben, als nur möglich ist, so daß wenigstens 3 bis 4 Wochen nach der jetzt im Rheingaue gewöhnlichen Spätlese erst hier die Lese beginnt, die sich wegen des großen Umfanges selbst noch auf weitere 14 Tage hinaus ziehet.

§. 155. Ich halte hier nicht für überflüssig, wenn ich die sehr bezeichnende Worte des Hrn. v. Mappes in Hattenheim über das Spätherbsten *) wörtlich hier wieder gebe:

„Alles Obst hat Periode und Kennzeichen des Reiffseyn, und ebenso hat es die Periode seiner Veredlung. Z. B. Aepfel und Birnen sind zeitig, so wie ihre Kerne schwarz geworden sind, aber nur im Liegen veredeln sie sich, und nur dann sind sie genießbar, und bekommen ihren Wohlgeschmack.“

„Die Traube ist zeitig, gleich nachdem das Holz des Weinstockes ganz braun geworden ist, aber sie ist sauer, und der Wein wird sauer, wenn ich nicht die Veredlung der Trauben abwarte. Dieselbe muß aber am Stocke abgewartet werden, weil, wegen Menge der Frucht, eine andere Art, es zu thun, nicht leicht ausführbar ist, und der Frost den zeitigen Trauben nicht schadet, indem nur die unreifen

*) Siehe das landwirthschaftliche Wochenblatt für das Großherzogthum Nassau vom 8. März 1829.

braun werden, dagegen die reifen, von ihrem wässerigen Theilen verlieren, und dadurch einen trinkbaren guten Wein geben."

„Wenn in heißen Jahren, wo die Trauben früher reif werden, im Herbste das Wetter ganz trocken ist, so daß die Trauben nicht faul werden, dann thuet man wohl, abzuwarten, bis ein Theil etwas eingeschrumpft ist, und dadurch viele Süße bekommen hat; werden sie aber in Folge der Witterung faul, dann warte man, bis ein Theil dieser faulgewordenen Trauben wohl ganz, und die meisten etwas ausgetrocknet sind. Man erhält sie in beiden Fällen äußerst süß und köstlich, den meisten Zucker aber haben die eingetrockneten faulen."

In Bezug auf das Auslesen der Trauben sagt er: „Man überzeugt sich leicht, daß die faulen, und mit faulen Beeren *vermischten* Trauben als die besten zur ersten Auslese im Herbste genommen werden müßen, denn sie sind die besten, weil sie als die kräftigste Frucht des Stockes zuerst verblühet, und als solche zuerst ihre Reife bekommen haben ꝛc." so weit die Worte des Hrn. v. Mappes, Eigenthümers des Gräfenberges und eines Theiles vom Markabrunnen.

§. 156. Daß die Auslese eine wirklich natur- und sachgemäße Behandlung ist, wird leicht aus dem Umstande erklärlich, daß die Blüthe ebenfalls nicht auf einen Tag eintritt. Jeder Weinbergsbesitzer weiß doch, daß die Blüthezeit wenigstens 14 Tage und oft 3 Wochen dauert, so daß oft Trauben an einem Stocke ganz verblühet haben, während die andern erst zu blühen anfangen, *wobei eine* Zwischenzeit von 14 Tagen oft statt findet. Ist es — ich möchte fast sagen — nicht unvernünftig von uns, wenn wir eine Frucht mit der andern abschneiden, die einen höchst verschiedenen Reifegrad besitzt, und alles in einem Tage abschneiden, als wenn auch alles in einem Tage geblühet hätte, blos in dem Wahne, als seye alles gleich reif? Hierin sind wir doch eigentlich noch weit zurück, indem wir zu wenig die Winke und den Gang der Natur beobachten.

§. 157. Freiherr v. Reckum in Kreutznach hat ebenfalls Anno 1825 einen interessanten Versuch mit dem Spätherbsten ge-

macht. Er ließ in seinem Gute, das sich dicht an das Schloß an-lehnt, den 12. Oktober 1825, als am Tage des Herbstanfanges, 1 Stück à 7½ Ohm Rießling ablesen und sogleich keltern. Ferner ließ er den 27. Oktober ebenfalls 1 Stück desselben Rießlings ab-lesen, keltern und im Keller neben das erste legen. Nach der völligen Entwicklung des Weines wurden beide Stücke nebst einer großen Parthie anderer Weine an eine Weinhandlung in Mainz verkauft. Bei der Taxation von der Handlung wurden die beiden Stücke in ein solches Werthverhältniß gesetzt, daß für das am 12. Oktober gelesene Stück etwa 240 Thaler, und für das, den 27. Oktober gelesene, 800 Thaler bezahlt wurde.*) Dieß war damals ein außerordentliches Beispiel, was in neuerer Zeit gar nicht mehr auffällt, da jetzt die spät gelesenen Weine weit höher bezahlt werden, wie damals.

§. 158. Das Quetschen der Trauben wurde früher hier, so wie im ganzen Rheingaue durch Traubenmühlen verrichtet, allein man hat diese Methode verlassen, und das Treten mit Stiefeln im Tretzuber (Fig. 22) eingeführt, weil man sich überzeugt hat, daß dadurch das Aroma, das größtentheils in den Hülsen sich befindet, auf diese Art besser entwickelt wird, und solch getretene Weine weit mehr Bouquet enthalten. Diese Tretzüber, die jetzt in allen herzog-lichen Weinbergen eingeführt sind, haben darin eine sehr zweckmäßige Einrichtung, daß sie zur Abhaltung der Luft mit einem Deckel ver-sehen sind, welcher die unterstehende Bütte deckt, (Fig. 23) in diesen Deckel ist ein großes rundes Loch eingeschnitten, das mit einem 1 Zoll hohen Holzreif umgeben ist, zwischen welchen man den Tretzuber stellt, damit er sich nicht bewegen kann, auch befindet sich an diesem Deckel eine Aufschlagklappe, damit man sehen kann ob die Bütte bald voll ist, und damit man die sich in der Mitte aufthürmende Treber zu-rück drücken kann. Der Reinlichkeit wegen ist auch gewöhnlich ein Stie-felzieher auf solchem Deckel angebracht, damit der Treter beim Aus-

*) Siehe Versuch über das Spätherbsten von Freiherrn v. Recum 1826.

steigen aus dem Tretzuber sogleich die Weinstiefeln ausziehen, und die seinigen anziehen kann. Noch jetzt stehet eine Parthie besagter Mühlen in dem Kelterhause des nahe gelegenen Klosters Eberbach als überflüssige Werkzeuge.

§. 159. Das Auspressen der Trauben wird hier nicht nach einem bestimmten Gebrauche besorgt, sondern erleidet manche Modifikationen, je nachdem Umstände statt finden. Z. B. bei geringen Jahrgängen wird so schnell wie möglich gekeltert, dagegen in guten, bei sehr reifen Trauben wird die Kelterung erst nach 12 bis 18 Stunden vorgenommen, dieß wird besonders dann beobachtet, wenn viele eingeschrumpfte und eingetrocknete Trauben vorhanden sind. Man will dadurch den in demselben condensirten Zucker durch die umgebende Flüssigkeit auflößen. Eben so wird in guten Jahren, wo die Traubenstiele ganz trocken sind, der letzte Schnitt beim Pressen zum ersten gethan, um die Haltbarkeit des Weines zu begründen, dagegen in geringeren Jahren, wo die Stiele noch grün sind, wird der letzte Schnitt abgesondert, damit der herbe Saft, die Qualität nicht noch mehr verringere.

§. 160. Das Abbeeren oder Rappen der Trauben ist weder hier noch im übrigen Rheingaue gebräuchlich. (Hr. v. Mappes hat öfter darüber Versuche gemacht, sie haben ihn aber nicht befriediget, und er hat die Anwendung davon wieder unterlassen, jedoch im Jahre 1834 neuerdings wieder Versuche gemacht.) Denn durch das späte Lesen sind die Stiele gewöhnlich so trocken, daß sie wenig Einfluß mehr ausüben können. Im Jahr 1833 hat die Verwaltung des Steinberges ebenfalls den Versuch gemacht, den ganzen Ertrag in 56 Stück Wein bestehend, abbeeren zu lassen, wobei man die Kämme auspreßte, und damit 2 Stück Wein bekam. Dieser war zwar anfangs rauh, hat sich aber später so gebessert, daß er bei der jedes Jahr vorkommenden Versteigerung den Preis von 600 fl. pr. Stück erhielt, was dem erzielten Mittelpreise von 770 fl. pr. Stück so nahe kam, daß man die Ueberzeugung gewann, daß solcher Wein nicht so gering seye, als manche glauben, und daß dieses Absondern

die viele Mühe nicht lohne, die dieß Geschäft verursacht. Für andere Gegenden mag dieß zweckdienlicher seyn, wo man die Trauben mit den noch grünen saftigen Stielen abschneidet, und durch ungeheuere Druckmaschinen jede Feuchtigkeit herausbringt, was namentlich bei den großen Baumkeltern der Fall ist, wo man durch 30 bis 40 Fuß lange vierfache Eichstämme, einen außerordentlichen Druck ausübt.

§. 161. Bei dieser Gelegenheit muß ich auch der wahrhaft grandiosen Kelter- und Keller-Einrichtung in dem nur eine halbe Stunde entfernten Klosters Eberbach erwähnen, dessen ausgedehnte Gebäude zum Theil dazu benutzt werden. Es ist nämlich eine frühere Kirche, die zuletzt zum Bedürfnisse der Geistlichkeit zu klein war, und durch eine größere ersetzt wurde, zu einem Kelterhause eingerichtet, wie man wohl selten eines antrifft, und an das sich unmittelbar der große Keller anschließt. Das ganze Gewölbe, das durch eine schöne Colonnade getragen wird, ist durch einen hellen Anstrich sehr rein und klar gehalten; ringsum an den Wänden (wo früher die Altäre standen) stehen zehn hölzerne Schraubenkeltern, die sich durch ihre kolossale Form und Dauerhaftigkeit auszeichnen, so daß man im ersten Blicke erkennet, daß die Erbauer derselben bei der Auswahl des Holzes nicht sehr in Verlegenheit seyn mochten. Nebst diesen Keltern befinden sich hier im wohlgeordneten Zustande die dazu gehörenden Herbsteinrichtungen von Zübern, Butten, Tragbutten u. dgl., was zusammen eine Masse von Geräthschaften ist.

Diesem Gebäude gegenüber ist ein ähnliches kleineres Kelterhaus, das früher eine Halle mit steinernen Kreuzgewölben war, und von steinernen Säulen getragen wird. In diesem befinden sich 3 Keltern mit eisernen Schrauben, siehe Fig. 29, worauf nur die eigentlichen Kabinetsweine gepreßt werden. Unmittelbar an dieß stößt das sogenannte Kabinet, worin blos die Kabinets-Weine aufbewahrt werden. Dieß Kabinet ist zwar nur eine Fortsetzung dieser nördlich gelegenen Halle, ist aber durch doppelte Mauern, durch außen angepflanztes Buschwerk so vor dem Eindringen der äußeren Wärme geschützt, daß

die erforderliche Kellertemperatur nicht unterbrochen wird. Auch ist in demselben ein laufender Brunnen, wo im Nothfalle bei heißem Sommer der ganze Keller begossen werden kann. Dieser Brunnen ist ein besonderer Nutzen für das Kabinet, indem durch die künstliche Kühle die Weine länger jugendlich gehalten werden, was dem jetzigen Sinne und Geschmack für junge Weine adaequat ist.

Dem kleinen Kelterhause gegenüber ist wieder eine große Halle in welcher ein Vorrath von neuen Stückfässern liegt, die jedes Jahr in gewisser Menge gehörig ausgebrühet und vorbereitet zur Aufnahme des Mostes jeden Jahres bereit liegen; (ich fand bei meiner Anwesenheit im September 1831 etliche und achtzig solcher neuer Fässer) denn es ist hier, so wie in vielen Kellern des Rheingaues gebräuchlich, daß beim Verkaufe eines Stück Weines immer das Faß dazugegeben und er in demselben transportirt wird. Bei dem Einherbsten werden deshalb hier die Weine, welche nicht in das Kabinet kommen, in solche neue Fässer gethan. Zur Zeit des Abstichs werden dann gewöhnlich diese Weine stückweise öffentlich versteigert, und zwar unter sehr freigebigen Verhältnissen. Es wird nämlich allen denen Fremden, welche an dem Tage der Versteigerung hier erscheinen, sie mögen Steigerer seyn oder nicht, ein Gastmahl gratis gegeben, wobei an guten Weinen nicht gespart wird, und sogar Kabinets-Weine zum Dessert gespendet werden.

Dieser Versteigerungstag ist für die Rheingauer, so wie für die Umgebung, besonders für die Weinhändler von Frankfurt und Mainz immer ein Festtag, indem sich dadurch immer ein großer Zusammenfluß von Freunden und Bekannten findet. Diese gastliche Freigebigkeit der Regierung, welcher natürlich Spekulation zu Grunde liegt, gibt indessen durch den Zusammenfluß so vieler Weinliebhaber dem Ganzen bedeutenden Aufschwung, und erhöhet oft sehr die Steigerungspreise.

Diejenigen Weine, welche im Kabinet sind, werden gewöhnlich

nur aus der Hand oder als Bouteillen-Weine um hohe Preise verkauft.*)

Daß man hier jährlich eine bedeutende Quantität neuer Fässer bedarf, mag man daraus abnehmen, daß im Jahr 1819 der Steinsberg allein 84 Stücke Wein lieferte, ohne die vielen in der Umgebung gelegenen herrschaftlichen Weinberge zu Hattenheim u. a. m., welche ihre Produkte alle hierher zu liefern haben.

§. 162. Das ganze Etablissement, die ganze organische Einrichtung, die ganze Verwaltung gibt ein Bild eines höchst vervollkommneten Zustandes, sie verdient mit Recht eine Musteranstalt unseres teutschen Weinbaues genannt zu werden; denn es wird von Seiten der Herrschaft alles aufgeboten, und keine Kosten werden gespart, um eine möglichste Vervollkommnung des Produktes, und somit die höchsten Preise zu erzielen. Unstreitig haben diese herrschaftlichen Einrichtungen das Meiste dazu beigetragen, daß in neuerer Zeit die Produkte des Rheingaues in so hohem Rufe im Auslande stehen, wodurch die Preise im Allgemeinen sich so sehr gehoben haben. Die Verwaltung dieser herrschaftlichen Domainen in Nassau, stehen so manchen ähnlichen anderer Länder gegenüber, wo oft solche Wein-Güter die vernachlässigtsten eines ganzen Bezirkes sind.

Hier kann man sehen und lernen, welchen vortheilhaften Einfluß eine von dem richtigen Gesichtspunkte ausgehende Verwaltung auf das Gesammtganze ausübt.

§. 163. Das Alter der Weinberge stehet hier, gegen so viele andere im Rheingaue, in sehr günstigem Verhältnisse. Mancher Platz dauert kaum 30 Jahre aus, dagegen sind welche da, die schon 50 Jahre stehen, und noch immer tragbar sind.

§. 164. Die jährlichen Baukosten sind folgende: Es wird nämlich für einen Mann ohne Beihülfe, 1 Morgen Weinberg

*) Nach Demians Statistik von Nassau, Seite 31, soll ein Stückfaß, (1 Stückfaß enthält $7\frac{1}{2}$ rheinische Ohm oder 600 große Maaß), 1811r Gewächs zu 6000 fl. und die Bouteille davon zu Wiesbaden um 6 fl. verkauft worden seyn.

gerechnet, hat der Mann aber Söhne oder Brüder, so bekommt er nach Verhältniß mehr zu bauen, solche Leute werden Hofleute genannt. Folgende Arbeiten bekommen sie in Akkord, um den Preis von 25 fl. pr. Morgen, nebst einigen Accidentien; nämlich: Aufzuräumen, Schneiden, Sticken, (Pfahlstecken) Gärten (mit Weiden die Bögen anbinden), dreimal zu graben, und so oft aufzuschleppen, (d. i. mit Stroh aufheften), als es der Stock zum Schutze erfordert, hierbei wird vor dem Blühen gekesselt, oder das sogenannte Kesselband angelegt, welches blos die jungen Triebe aufrechtstehend zu halten hat. Beim späteren Binden werden die Lotten etwas näher zusammengezogen, so, daß man immer mit der Hand durchfahren kann, damit das Holz gesund erhalten werde und nicht ersticke, oder sich mit einem weißen Ueberzug bekleide, was beim festen Binden oft der *Fall ist*.

§. 165. Junge Weinberge werden nicht *in* Akkord gegeben, sondern vom Hause-aus gebauet, bis zum sechsten Jahre, wo sie dann an Hofleute begeben werden.

§. 166. Um die ganze Uebersicht zu vervollständigen, habe ich am Schlusse die Instruktion für die herrschaftlichen Weinbauer angehängt. Man kann hieraus sehen, *mit* welcher Ordnung und Sachkenntniß der Weinbau in den *herzoglichen Weinbergen geleitet* wird.



Instruction

für die

in den Herzoglichen Nassauischen Weinbergen arbeitenden Weingärtner,

(Weinbergs=Hofleute genannt.)

Allgemeine Verpflichtung.

1) Der Weinbergs=Hofmann soll dem bestellten Weinbau=Inspector und Aufseher gehörige Achtung und Gehorsam erweisen, und alles dasjenige, wozu er durch diese und gegenwärtige Instruction angewiesen wird, fleißig und pünktlich erfüllen.

2) Nur der Haupt= oder ordinäre Bau, welcher in der Regel jährlich in den Herzoglichen Weinbergen geschehen muß, und in den nachstehenden Paragraphen genau vorgeschrieben ist, soll in Accord gegeben werden.

Hierunter ist aber nicht begriffen:

a) Das Rotten oder Verjüngen der Weinberge; so wie deren Behandlung bis in das sechste Jahr.

b) Der hier und da etwa nöthige Winterbau.

c) Das Ausbessern durch Blindholz, Reiflinge oder Einleger, und

d) Das Eintragen des Grundes oder Düngers.

Alle diese unter ordinärem Bau nicht begriffene Arbeiten, von a) bis d), wird der Weinbau=Inspecter nach der demselben ertheilten Instruction durch besondere Arbeiter im Lohn verrichten lassen.

Die dem Weinbergs=Hofmann in Accord gegebenen Arbeiten sind folgende:

§. 1.

Das Schneiden der Weinstöcke.

Beim Schneiden der Weinstöcke, welches als eine der wichtigsten Arbeiten mit besonderer Aufmerksamkeit und Vorsicht von dem Weinbergs-Hofmann selbst, oder von gehörig unterrichteten Leuten geschehen muß, ist folgendes zu beobachten:

a) Soll das Schneiden, wenn es die Witterung nur einigermaßen zuläßt gegen Ende des Monates Februar, und zwar in den trockenen Weinbergen beginnen, und in der Hälfte des Monates März unfehlbar beendigt seyn.

b) Der Stock wird vor dem Schnitte wohl aufgeräumt, von Unkraut, Moos und dem sogenannten Geiß, auch den *zu Tage* liegenden Wurzeln gehörig gereiniget.

c) Die schönste Rebe, welche auf jungem Holze nahe an der Erde stehet und gesund ist, wird zur Bogrebe genommen.

Es dürfen derselben nicht über 9 Augen gelassen werden.

d) Jeder Schenkel soll unter der Bogrebe einen Knoten von 2—3 Augen, welcher ebenfalls auf jungem Holze stehen muß, erhalten.

e) Wenn der Stock 4 Schenkel hat, so werden demselben doch niemals mehr, als 3 Bogreben gegeben, wovon die eine an dem oberen, die andere am unteren Mittelpfahl, und die dritte *etwa* eine Spanne über oder unter beiden angeheftet werden *kann*.

Der schwächere Schenkel erhält nur eine Knote.

f) Beim Schneiden hat sich der Winzer eines scharfen Messers, und einer Säge zu bedienen, und sämmtliches wegfallendes Holz dicht an dem Stocke, und glatt abzuschneiden.

g) Das zur Anlage junger Weinberge erforderliche Holz wird von fruchtbaren Stöcken nur von Knoten und Bogreben und den verlangten Gattungen genommen, und gehörig sortirt dem Aufseher überliefert, alles übrige Gehölz aber alsbald aus dem Weinberge gebracht.

§. 2.

Vom Sticken der Weinberge.

Sogleich nach geendigtem Schnitte werden die auf beiden Seiten gespitzte Pfähle von dem Aufseher in den Weinberg geliefert.

Sie sollen sämmtlich dicht, oberhalb des Stockes in gleicher Tiefe und gerader Richtung mit möglichster Schonung des Stockes und so weit eingesteckt werden, daß der Wind solche nicht umwerfen kann.

Die alten Pfähle werden wieder gerade gerichtet und fest eingedrückt. Die durch die Zeit unbrauchbar gewordenen Pfähle sollen auf Haufen zusammengelegt, dem Weinbau-Inspector vorgezeigt, und nur mit dessen Bewilligung aus dem Weinberge gebracht werden.

§. 3.

Vom Heften der Weinstöcke.

Unmittelbar nach dem Sticken geschieht das sogenannte Gürten oder Anbinden des Weinstockes an den Pfahl.

Die Bogreben dürfen nicht zu nahe aneinander kommen, sondern wo möglich in der unteren Hälfte des Pfahls gehalten, und so vertheilt an den Haupt- und Mittelpfahl angeheftet werden, daß diese in gerader Richtung gegeneinander stehen.

Sind mehr als 2 Bogreben an einem Stocke, so wird die dritte in gehöriger Entfernung, ober- oder unterhalb der beiden anderen angebunden. Dem Stocke, den Bogreben und Knoten, sollen die zu ihrer Richtung, und zum Schutze gegen Wind und Wetter erforderlichen Bände, und zwar jedem besonders, gegeben werden.

Zu diesem Anbinden oder Gürten werden überall Weiden, kein Stroh gebraucht.

§. 4.

Vom Graben der Weinberge.

Nach dieser Arbeit wird der Weinberg zum erstenmale gegraben. Der Stock muß hierbei wohl gebaut, von Gras und Unkraute gereinigt, die Schollen klein geklopft, die Wurzeln des Unkrautes abgeschüttelt und weggetragen werden.

Das Graben soll mit dem Karste, 10″ tief, geschehen, und damit das starke Abbauen verhütet werde, der Grund nicht zu sehr vom Stocke ab- und vorsichtig den Berg hinunter gezogen werden.

Auch darf der Grund auf den in dem Weinberge etwa befindlichen Mauern nicht sitzen bleiben, sondern soviel heruntergenommen werden, als sich unten an der Mauer abbauet, damit die Stöcke nicht grundlos werden.

Der Weinbau-Inspector wird dafür sorgen, daß der obersten Terasse der erforderliche Grund zugetragen werde.

Zu Ende des Monates April muß diese Arbeit unfehlbar beendigt werden.

§. 5.
Vom Ausbrechen der Weinberge.

Wenn nun der Weinstock seine Lotten ausgetrieben hat, und soweit vorgerückt ist, daß man die guten und Frucht bringenden Reben wohl unterscheiden kann, so soll der Weinbergs-Hofmann die Reben-ausschüsse und untragbaren Reben mit Vorsicht und Schonung der Blüthe-Knospen entweder selbst ausbrechen, oder solche durch erfahrene und unterrichtete Leute ausbrechen lassen.

Ausdrücklich bleibt es ihm untersagt, bei dieser Arbeit Kinder, oder sein Gesinde zu gebrauchen.

§. 6.
Vom Heften der Weinstöcke.

Sogleich nach der Trauben-Blüthe sollen die Lotten bei trockenem Wetter mit Stroh angeheftet werden.

§. 7.
Vom sogenanten Rühren, zweiter Bau.

Mit dieser Arbeit ist der zweite Bau, das sogenannte Rühren gleichzeitig vorzunehmen. Dieser zweite Bau geschieht mit dem Karste, darf sich aber nicht darauf beschränken, daß der in den Zeilen auf Balken gezogene Grund nur geebnet werde, sondern es muß auch dießmal, wie beim Graben, die Erde aufgehauen werden, nur mit dem Unterschiede, daß überall, wo es nach der Localität geschehen kann,

zurückgebauet, d. h. oben in dem Weinberge der Anfang gemacht, und der Grund jetzt dem Stocke angehackt wird, um solchen gegen die Hitze zu schützen und ihm Feuchtigkeit zu erhalten. Bei dieser Arbeit soll alles Gras, Quecken, Stockwinden und Hahnenfuß sorgfältig ausgegraben, oben auf den Grund gelegt und sogleich aus dem Weinberge getragen werden.

§. 8.

Vom Lauterrühren, dritter Bau.

Auch soll zur gänzlichen Vertilgung der Gräser, und des Unkrautes und um die Erde zur Aufnahme der Sonnenstrahlen empfänglicher zu machen, in allen Herzoglichen Weinbergen der dritte Bau, das sogenannte Lauterrühren, mit dem Karste Statt finden, und diese Arbeit so beginnen, daß solche vor dem Schlusse der Weinberge unfehlbar vollendet ist.

§. 9.

Vom Gipfeln der Weinberge.

Gleichzeitig werden die über die Pfähle hinausgewachsenen Lotten bis auf die Pfahlspitze abgegipfelt, und die abgeschnittenen Gipfel aus dem Weinberge gebracht.

Ausdrücklich wird es verboten, diese Gipfeln, so wie den Ausbruch und das Gras in Bündel zusammengebunden auf den Pfählen zu trocknen.

§. 10.

Vom Zeichnen der falschen und untragbaren Stöcke.

Dagegen wird zur Bedingung gemacht, daß der Weinbergs-Hofmann, in dem ihm zum Bau übergegebenen Weinberge befindliche falsche und untragbare Stöcke, mit Zuziehung des Aufsehers bezeichnet, damit solche vertilgt, und durch andere ersetzt werden können.

§. 11.

Vom Düngen der Weinberge.

Hiermit endigt sich zwar der dem Weinbergs-Hofmann in Accord gegebene gewöhnliche Bau. Es wird jedoch hier noch angefügt, daß das Düngen der Herzoglichen Weinberge in der Regel vor

Qualität dieselbe liefern wird, kann noch nicht bestimmt werden, indem der künftige Ertrag erst das Nähere bestimmen muß. Diese Urbarmachung war bis jetzt eine höchst schwere Arbeit, die mit ungeheuren Kosten verbunden ist. Seine Exposition ist südwestlich, mit etwa 10 — 15 Grad Abdachung.

§. 189. Auf der östlichen Seite des Johannisberges lehnt sich die Besitzung des Hrn. Mumm aus Mainz, eines der bedeutendsten Weinhändler des Rheingaues, an. Das schöne Landhaus siehet man schon in einer Entfernung von 4 Stunden am Eingange des Rheingaues. Die innere Einrichtung, so wie die schöne Umgebung desselben zeugen vom guten Geschmacke und der Wohlhabenheit des Besitzers. Es liegt mit dem Schloße Johannisberg in gleicher Höhe; die unmittelbar daran stoßenden Weinberge *liegen größtentheils östlich*.

§. 190. Daß der Johannisberg *kein angeschwemmter Hügel ist*, wie manche glauben, beweisen die neueren Anrottungen auf der südwestlichen Seite, wo der in der ganzen Umgebung anstehende Thonschiefer, bei der Bearbeitung angebrochen werden mußte, so, daß mehrere Mauern davon aufgeführt wurden; auf der westlichen Seite hingegen ist er mit Geschieben, Sand, Grüs und Thon bedeckt. Eben so bietet die östliche Seite ein interessantes Gemenge von Auflagerungen dar, welches durch die angelegte Chaussee, die zum Schloße und Dorfe führt, vielfach durchschnitten wird.

§. 191. Wenn man Winkel verläßt, und an den Fuß des Berges kommt, wo die Chaussee ansteigend wird, so durchschneidet sie ein mächtiges Lager von Löß oder Kalkmergel, welcher ganz rein, und ohne irgend eine Beimengung in senkrechter Wand von 15 — 18 Fuß anstehet. Es ist derselbe Löß, welcher längs der Bergstraße, *und* an dem jenseitigen Ufer bei Dienheim, Oppenheim rc., wahrscheinlich durch die Rheinfluthen aufgelegt wurde. Wenn *man* dieses Mergellager, das nur bis zu einer gewissen Höhe den östlichen Fuß des Johannisberges belegt hat, passirt ist, so stößt man auf ein mächtiges Lager von Gerölle, bestehend aus Thonschiefer und Sandsteintrümmern, in Sand und Thon eingelagert. Da sich dieses Lager

bedeutend gegen Süden einstürzt, und der Löß mit ziemlich horizontaler Schichtung auf dieses angelagert ist, so erkennet man deutlich, daß der Löß, als Alluvialmasse, jener Diluvialmasse später sich aufgelagert hat. Diese Diluvialmasse, die aus Trümmern der höher liegenden Berge bestehet, muß also bei einer großen Revolution durch mächtige Wasserströmungen von den Gebirgen herab zur Thalebene geführt worden seyn, was die Neigung der Lager nach Süden beweist. Die Alluvialmasse ist also eine Anschwemmung oder Anlagerung auf diese Diluvialmasse, und ist wahrscheinlich durch außerordentliche Hochwasser des Rheines hier, wie an mehreren Orten, später angelegt worden. Wenn man den Weg weiter verfolgt, so, daß man etwa ⅔ der Höhe des Berges erreicht hat, so treten wieder ganz eigene Gebilde und Auflagerungen hervor, die ganz chaotisch vertheilt sind, so findet sich links des Weges ein Lager von weißlichem kreideartigen Kalkmergel, worauf Weinberge mit kümmerlicher Vegetation sich befinden. Kaum 100 Schritte davon, auf der rechten Seite des Weges befindet, sich eine Sandgrube ganz eigenen Inhaltes. Es ist hier ein schneeweißer und ein ockergelber Sand so aufeinander geschichtet, daß man glaubt, Menschen Hände hätten mit der größten Sorgfalt beide Sorten aufeinandergelegt, ohne sich zu vermengen. Dieser weiße und gelbe Sand sind wieder ganz eigener Art, er bestehet aus lauter reinen Körnern von der Größe wie gerollte Gerste, ohne einen Zwischenkörper von kleinerem Korne zu haben, so, daß aller Sand wie gesiebt aussiehet. Die Wege und der Vorplatz, der nicht weit davon entfernten Mumm'schen Anlagen, sind damit bestreuet, was einen ganz herrlichen Effect macht, und dem Ganzen die höchste Eleganz gibt.

§. 192. Ich verlasse nun die Umgebungen, und kehre zum eigentlichen Heerde zurück, auf welchem das köstliche Getränk — der Johannisberger — gewonnen wird.

§. 193. Wie schon gesagt, bestehet dieser Vorhügel aus Thonschiefer, der aber an den meisten Stellen von Diluvial- und Alluvialmasse überlagert ist, außer an seiner südwestlichen Seite, wo

Qualität dieselbe liefern wird, kann noch nicht bestimmt werden, indem der künftige Ertrag erst das Nähere bestimmen muß. Diese Urbarmachung war bis jetzt eine höchst schwere Arbeit, die mit ungeheuren Kosten verbunden ist. Seine Exposition ist südwestlich, mit etwa 10 — 15 Grad Abdachung.

§. 189. Auf der östlichen Seite des Johannisberges lehnt sich die Besitzung des Hrn. Mumm aus Mainz, eines der bedeutendsten Weinhändler des Rheingaues, an. Das schöne Landhaus siehet man schon in einer Entfernung von 4 Stunden am Eingange des Rheingaues. Die innere Einrichtung, so wie die schöne Umgebung desselben zeugen vom guten Geschmacke und der Wohlhabenheit des Besitzers. Es liegt mit dem Schloße Johannisberg in gleicher Höhe; die unmittelbar daran stoßenden Weinberge liegen größtentheils östlich.

§. 190. Daß der Johannisberg kein angeschwemmter Hügel ist, wie manche glauben, beweisen die neueren Anrottungen auf der südwestlichen Seite, wo der in der ganzen Umgebung anstehende Thonschiefer, bei der Bearbeitung angebrochen werden mußte, so, daß mehrere Mauern davon aufgeführt wurden; auf der westlichen Seite hingegen ist er mit Geschieben, Sand, Grus und Thon bedeckt. Eben so bietet die östliche Seite ein interessantes Gemenge von Auflagerungen dar, welches durch die angelegte Chaussee, die zum Schloße und Dorfe führt, vielfach durchschnitten wird.

§. 191. Wenn man Winkel verläßt, und an den Fuß des Berges kommt, wo die Chaussee ansteigend wird, so durchschneidet sie ein mächtiges Lager von Löß oder Kalkmergel, welcher ganz rein, und ohne irgend eine Beimengung in senkrechter Wand von 15 — 18 Fuß anstehet. Es ist derselbe Löß, welcher längs der Bergstraße, und an dem jenseitigen Ufer bei Dienheim, Oppenheim ꝛc., wahrscheinlich durch die Rheinfluthen aufgelegt wurde. Wenn man dieses Mergellager, das nur bis zu einer gewissen Höhe den östlichen Fuß des Johannisberges belegt hat, passirt ist, so stößt man auf ein mächtiges Lager von Gerölle, bestehend aus Thonschiefer und Sandsteintrümmern, in Sand und Thon eingelagert. Da sich dieses Lager

bedeutend gegen Süden einstürzt, und der Löß mit ziemlich horizontaler Schichtung auf dieses angelagert ist, so erkennet man deutlich, daß der Löß, als Alluvialmasse, jener Diluvialmasse später sich aufgelagert hat. Diese Diluvialmasse, die aus Trümmern der höher liegenden Berge bestehet, muß also bei einer großen Revolution durch mächtige Wasserströmungen von den Gebirgen herab zur Thalebene geführt worden seyn, was die Neigung der Lager nach Süden beweist. Die Alluvialmasse ist also eine Anschwemmung oder Anlagerung auf diese Diluvialmasse, und ist wahrscheinlich durch außerordentliche Hochwasser des Rheines hier, wie an mehreren Orten, später angelegt worden. Wenn man den Weg weiter verfolgt, so, daß man etwa ¾ der Höhe des Berges erreicht hat, so treten wieder ganz eigene Gebilde und Auflagerungen hervor, die ganz chaotisch vertheilt sind, so findet sich links des Weges ein Lager von weißlichem kreideartigen Kalkmergel, worauf Weinberge mit kümmerlicher Vegetation sich befinden. Kaum 100 Schritte davon, auf der rechten Seite des Weges befindet sich eine Sandgrube ganz eigenen Inhaltes. Es ist hier ein schneeweißer und ein ockergelber Sand so aufeinander geschichtet, daß man glaubt, Menschen Hände hätten mit der größten Sorgfalt beide Sorten aufeinandergelegt, ohne sich zu vermengen. Dieser weiße und gelbe Sand sind wieder ganz eigener Art, er bestehet aus lauter reinen Körnern von der Größe wie gerollte Gerste, ohne einen Zwischenkörper von kleinerem Korne zu haben, so, daß aller Sand wie gesiebt aussiehet. Die Wege und der Vorplatz, der nicht weit davon entfernten Mumm'schen Anlagen, sind damit bestreuet, was einen ganz herrlichen Effect macht, und dem Ganzen die höchste Eleganz gibt.

§. 192. Ich verlasse nun die Umgebungen, und kehre zum eigentlichen Heerde zurück, auf welchem das köstliche Getränk — der Johannisberger — gewonnen wird.

§. 193. Wie schon gesagt, bestehet dieser Vorhügel aus Thonschiefer, der aber an den meisten Stellen von Diluvial- und Alluvialmasse überlagert ist, außer an seiner südwestlichen Seite, wo

vielleicht eine frühere Ueberlagerung durch die Gewalt der Fluthen abgespühlt wurde, weßhalb hier diese mangelt. Da die Bodenverhältnisse auf diesem Territorium so verschieden sind, in Folge der verschiedenen Auflagerungen, so ist auch das ganze Weingelände in Abtheilungen getheilt, welche durch weiß angestrichene Pfähle mit Numern bezeichnet sind; sie dienen hauptsächlich dem Inspector zur Norm, die Weinbergsleute bei der Bearbeitung anzuweisen, und besonders im Herbste die Auswahl in der Lese treffen zu können.

§. 194. Was die Boden- und Reben-Behandlung betrifft, so ist sie der Angabe von Ellfeld so ziemlich ähnlich, nur mit einigen Abweichungen und Verbesserungen, welche der Weinbau-Inspector und Oberkellermeister Heckler, der allgemein im Rheingaue im Rufe eines höchst rationellen Weinpflanzers stehet,*) eingeführt hat, und die ich hier einschalten werde. Um jedoch eine klare Einsicht in die ganze Behandlung geben zu können, hielt ich für das Zweckmäßigste, die Instruction für die Weinbergshofleute wörtlich hier wieder zu geben, wodurch man mit dem ganzen Verfahren bekannt wird.

Die genannten Abweichungen bestehen in folgendem:

§. 195. In den Lagen, wo der kostbarste Wein wächst, wird selten Klee angepflanzt, sondern sogleich wieder gerottet, und durch starkes Düngen nachgeholfen, besonders wenn Planirungen vorgenommen werden. Der Zweck ist, das Kapital nicht zu lange liegen zu lassen.

§. 196. Die Pflanzung geschiehet gewöhnlich mit Wurzelreben von 18 Zoll Länge.

§. 197. Diese Wurzelreben werden auch als Handels-Gegenstand benützt, wo viele Tausende abgesetzt werden, um wirklich billige Preise.

§. 198. Die Abzeilungen geschehen nicht nach der Abflächung des Berges, sondern sie werden immer nach Süden, seltener nach Südsüdwesten gerichtet.

---

*) Ich rechne es mir zur besonderen Ehre diesen verdienstvollen Oenologen unter meine Freunde zählen zu dürfen.

§. 199. Die Blindhölzer, welche zum Einlegen genommen werden, läßt Heckler nur aus 6 bis 12 jährigen Weinbergen nehmen, indem er behauptet, früher seye das Holz noch zu markig, und später verliere es die Tendenz zur Tragbarkeit. Wie weit diese Angabe, welche übrigens mit der Fortpflanzung der Bäume contrastirt, wo man am liebsten von tragenden Bäumen pfropft, ihre Richtigkeit hat, darüber habe ich noch keine Versuche gemacht. Ich setze indessen alles Vertrauen in die Erfahrung dieses Mannes, um so mehr da Hörter in seiner Schrift — die besten Setzreben — ebenfalls von dieser Ansicht ausgeht. Auffallend ist mir dagegen der Contrast, daß man im Würtembergischen besonders darauf bedacht ist, Blindholz von jungen Weinbergen zu bekommen, die noch nicht getragen haben. Diese sollen am besten wachsen.

§. 200. Bei dem Setzen läßt Heckler die Reben in Wasser tauchen, worin Kuhfladen zerrührt worden, und aus dieser Brühe dieselben austheilen, sie sollen dadurch weniger austrocknen. Auch hat derselbe die Reben im Garten mit Pfuhl begießen lassen, und den besten Erfolg davon gehabt.

§. 201. Es ist hier auch ein Distrikt, wo bei 4 Fuß breiter Gasse alle 2 Fuß der Linie nach eine Rebe gesetzt wurde, welche nicht auf Bogen, sondern nur auf Knot geschnitten werden;*) da diese Knot früher blühen, so hat man viele Hoffnung auf guten Erfolg gesetzt, welche auch Anno 1826 gerechtfertiget wurde, indem davon im Kabinetskeller des Schlosses ein ausgezeichnetes Stück Wein liegt, das seinen Nachbar von 1825 übertrifft. Bei der Auction 1834 erhielt es den Preis von 5350 fl. und nach 2 Stunden wurden 6000 fl. dafür geboten.

§. 202. Das Keltergebäude enthält 4 Keltern, bei meinem Besuche 1830 waren darinnen 2 Baumkeltern und 2 hölzerne Schraubenkeltern. Anno 1831 war eine der Baumkeltern entfernt, und

*) Eine Annäherung zum Bockschnitte.

es sollte an dessen Stelle eine eiserne Schraubenkelter gestellt werden, was ich bei meinem Besuche im Herbste 1834 wirklich fand.

§. 203. Ich komme nun zu dem Keller, der eigentlichen Schatzkammer des Ganzen. Gleich wie das Schloß aus einem gegen Süden stehenden Frontgebäude mit zwei rückwärts laufenden Flügelgebäuden bestehet, so hat auch der Keller, als Fuß des ganzen Gebäudes, dieselbe Form; daß alles in großartigem Stile gebauet ist, kann man sich wohl denken. Der Eingang in den Keller ist an dem westlichen Flügel, durch eine große breite Treppe. Links ist ein Theil des Kellers abgeschlossen, welcher den Bouteillen=Vorrath, Kisten, und überhaupt die nöthigen Packvorräthe zu den Versendungen in Bouteillen enthält. Rechts ist die große Eingangsthüre in den Keller, welche wohl verschlossen ist. Zwischen diesen beiden Thüren ist ein freier Platz, worin die Versiegelung und Verpackung der Bouteillen vorgenommen wird, auch stehet hier eine eigene Plombir=Maschine, mit welcher alle Kisten und Versendungen plombirt werden. Da der größte Theil der Versendungen nach England und Rußland gehet, so werden die Bouteillen sehr sorgfältig gepackt, gewöhnlich in Kisten zu 50 und 100 Bouteillen, hierzu werden die Stöpsel mit dem Metternich'schen Wappen eingebrannt, dann die Bouteillen versiegelt, und mit demselben Siegel bezeichnet. Hierauf wird eine Etiquette mit Namen, Jahrgang und Preis aufgeklebt, die ganze Bouteille mit Papier umwickelt, und mit Stroh umgeben. Wenn nun die so verwahrte Bouteillen lagerweise in Kisten zwischen Stroh gelegt werden, so steigt einer der Packknechte in die Kiste mit seinen gewöhnlichen Stiefeln, und tritt die Bouteillen fest ein, wie man die Traubentrester zum Branntweinbrennen eintritt. Wer diese Procedur noch nie gesehen hat, den ergreift ein eigentlicher Schauer, wenn man siehet, wie die Leute auf den Bouteillen herumtreten.

Bei Oeffnung der großen Kellerthüre tritt man in ein mächtiges Gewölbe, das so breit ist, daß drei Reihen Stückfässer nebeneinander liegen und dazwischen noch 2 breite Gänge sind, welche die Breite haben, daß man bequem ein Stückfaß durchrollen, oder durch den

Keller fahren kann. Es ist wirklich ein ergreifender Anblick, in dieser großen Halle über 100 Stückfässer angereihet zu sehen, welche durch Blechnumern bezeichnet sind.

§. 204. Da hier, wie zu Eberbach, gewöhnlich nach dem ersten Abstiche die Weine von geringen Jahrgängen, oder von geringer Qualität versteigert werden, und nur die von guten Jahrgängen, und die eigentliche Ausstichweine hier aufbewahrt werden, welche nach 4 bis 5 Jahren, als ihrer eigentlichen Reife, auf Bouteillen gezogen werden, so läßt sich erwarten, daß der bestehende Vorrath nur etwas ganz vorzügliches seye. Wer das Glück hatte, wie ich, die Weine von 1822 bis auf 1833 der Reihe nach zu kosten, der wird mit mir die Ueberzeugung theilen, daß man bei diesem Genuße alle sich gemachten Vorstellungen übertreffen findet. Denn diese Fülle im Geschmack, diese Blume in solchem Weine, sind unseren Gaumen ungewohnter Genuß. Noch weiter werden die Begriffe gesteigert, wenn man erfährt, daß die hier liegenden 1825r und 1826r Weine mit 4000, 5000 und 6000 fl. pr. Stück bezahlt werden. Es waren sogar zwei Stücke 1822r Wein vorhanden, wovon das eine an den Preußischen Hof um 12,500 verkauft wurde. Man denke sich nun welcher Werth in solchem Keller vorhanden ist.*)

§. 205. Die Behandlung der Weine unterliegt hier keinem besonderen Verfahren; wenn der Most in die Fässer gebracht ist, so wird der Spunt blos mit einem Blatte Papier gedeckt, worauf ein Backstein gelegt wird, nach vollendeter Gährung wird das Faß aufgefüllt, und blos ein Klappspunten aufgesetzt, damit bei etwaiger Nachgährung die Luft ausströmen kann, dann werden sie im ersten Jahre dreimal, und in den folgenden Jahren je nach Umständen ein auch zweimal abgestochen, damit sie recht klar werden. Erst nach 4 bis 5 Jahren erhalten sie die Reife, um auf Bouteillen gezogen werden

*) Nach Demian soll im Jahre 1811, 48, 1818, 47 und 1819, 52 Stücke Wein auf dem Johannisberge gewonnen worden seyn.

zu kommen, wo sie sich 25 Jahre lang und noch weiter halten. Damit sie jedoch auch hierin keinen Absatz machen, so werden sie kurz vor der Füllung mit einer schwachen Schönung geklärt, wodurch der Wein erst den wahren Spiegel im Glase erhält.

Auch wird der Wein beim Abstiche nur durch Schläuche und Pumpen ausgetrieben, jedoch so, daß der Wein zum oberen Spuntloche hineinstürzt, damit sich die Masse besser zerreiße. Gestützt, oder durch Stützen in das bestimmte Faß einzutragen, geschiehet hier nicht, indem die Luft bei dem Weine aus faulen Trauben denselben leicht braun macht, was sich zwar mit der Zeit wieder verliert, ihn jedoch immer hochfarbiger macht. Für die Weine der ersten 2 bis 3 Jahre, werden auch auf den Fässern sogenannte Klappspunten aufgesetzt, siehe Fig. 31, sie haben die Form eines gewöhnlichen Spunten von 7 Zoll, sind aber durchbohrt, und das einen Federkiel dicke Loch wird mit einem Stückchen Korkholz oder Leder verschlossen, das durch einen spiralförmig gebogenen Draht aufgedrückt wird.

§. 206. Eine auffallende Erscheinung ist's, daß der Jahrgang 1826 an manchen Orten des Rheingaues ein fast besseres Produkt lieferte, als der Jahrgang 1825, während in der großen Weingegend des Haardtgebirges, der Bergstraße, des Würtembergischen und des Badischen Oberlandes der 1826r seinem Vorgänger weit nachstehen mußte. Solche Fälle sind sehr schwer zu erklären, und hängen oft mehr von zufälligen Einflüssen, als von wirklichen klimatischen Verhältnissen ab. So darf nur die eine Gegend vor der anderen zur richtigen Zeit Regen bekommen, während es in der anderen trocken ist, oder umgekehrt, so wird die Entwicklung der Pflanze mehr gefördert, folglich das Produkt auf einen höheren Grad der Vervollkommnung gebracht. Auch tragen Herbstnebel und Herbstregen mehr oder weniger zur Verbesserung oder Verschlimmerung des Produktes bei.

§. 207. Ein Beweis, mit welcher Sorgfalt die Lese auf dem Johannisberge vorgenommen wird, mag folgender Auszug aus den brieflichen Mittheilungen meines Freundes Heckler seyn.

„Den 17., 18., 19. und 20. Oktober 1831 wurde von 12 bis 4 Uhr Nachmittags die erste Auslese vorgenommen, und zwar auf der südwestlichen Seite, wo die Trauben halb faul waren. Sodann wurde den 27., 28., 29. und 30. Oktober bis 5. November die völlige Lese beendet. Bei der letzten Lese wurden den 27. und 28. Oktober 2 Stücke mit besonderer Vorsicht so ausgelesen, daß nur die als die besten bezeichneten Beeren abgepflückt wurden, die übrig gebliebenen abgebrochenen Trauben wurden zu den übrigen gelesen. Dieses zwar langweilige Geschäft lohnte aber die verwendete Mühe so, daß der vergohrene Most noch so dick wie Malaga war. Kenner, die den 1822r dazumal gekostet haben, wollten behaupten, dieser Most von 1831 übertreffe noch die Qualität von 1822, wovon noch ein Stückfaß im Keller liegt, (wie ich oben angegeben habe), das jetzt zu 13,000 fl. gepreißt wird. Aus 43 Morgen im wirklichen Ertrage stehenden Weinbergen wurden 25 Stücke geherbstet. — Es war also ein halber Herbst — denn das Jahr 1833 lieferte 57 Stück."

Den so eben bezeichneten Wein von 1831 habe ich im Herbste 1834 gekostet, und mich überzeugt, daß er den von 1822 wirklich übertraf. Seine Eigenschaft zu schildern, wäre wir unmöglich, hier kann man nur genießen und staunen, denn es ist ein natürlich süßer Wein, der noch nie ähnlich in Teutschland gewonnen wurde, und der einige Aehnlichkeit mit bestem Muskatwein hat. Heckler versicherte mich, daß dieses Stück jetzt noch in seinem unausgebildeten Zustande nicht unter 10,000 fl. abgegeben würde.

Im Jahr 1834, wo die Blüthe schnell und glücklich vorüber gieng, und die Fäulniß der Trauben ziemlich gleichförmig eintrat, wurde sowohl hier, als im ganzen Rheingaue keine Vorlese gemacht, sondern die Trauben wurden fast gleichzeitig vom Stocke genommen, und zwar auf folgende Art: an jede Reihe wurden zwei Weibsleute mit Kübeln gestellt, wovon die eine die faulen, und die andere die noch gesunden Trauben abschnitt, und wobei alle abgefallenen Beeren mit gewöhnlichen Speisegabeln aufgestochen, und in die Kübel abge-

streift wurden.*) Diejenige, welche die faulen abschnitt, pflückte die etwa noch gesunden Beeren, selbst wenn es nur wenige waren, davon heraus, und warf sie in den Kübel ihrer Nachbarin, wogegen diese alle faulen Beeren, die etwa die noch gesunden Trauben enthielten, ebenfalls auspflückte, und ihrer Nachbarin in den Kübel warf, so, daß der eine Kübel lauter gesunde, der andere lauter faule Trauben enthielt. Diese faulen geben die erste und feinste, und die gesunden die zweite oder geringere Sorte Wein. Hierzu waren auch zwei Buttenträger bestimmt, wovon jeder seine besondere Sorte einsammelte. Waren sie die Reihen durchgegangen, so nahm eine dritte Person dieselbe nochmals vor, und las alle früher auf den Boden gefallenen, und dort noch liegenden Trauben auf, welche wieder separat gekeltert wurden.

§. 208. Den stärksten Impuls zur *allgemeinen Nachahmung* gab das späte Lesen von 1811, wo durch das glänzende Ergebniß die Umgebung sich erst von den großen Vortheilen überzeugte.

Durch dieses Spätlesen, wodurch viele freie Säure entfernt wird, ist der Wein in seiner Jugend schon sehr zart und lieblich, was früher nur durch ein langes Lager im Fasse bezweckt wurde, weßhalb man jetzt auch so viele Vorliebe für die noch jungen und jugendlichen Weine zeigt.

§. 209. Der Sage nach soll durch einen Zufall zuerst im Rheingaue auf dem Johannisberge das Spätlesen vorgekommen seyn. Vor der französischen Revolution gehörte der Johannisberg *bekanntlich* zu dem Bisthume Fuld. Im Jahre 1775 machte der dortige Kellermeister seinen gewöhnlichen Bericht über den Bestand der Trauben, durch welchen jedesmal die Erlaubniß zur Lese eingeholt werden mußte. Dieser Bericht kam an, und der Fürstbischof, der gerade Gesellschaft hatte, steckte ihn zu sich, um ihn später zu eröffnen, vergaß aber

*) Auf dem Steinberge bekommen die Leserinnen Nadeln angehängt, welche aus etwa 8 Zoll langem dünnen Draht, der vornen etwas zugespitzt ist, bestehen. Hiemit stechen sie die abgefallenen Beeren auf und streifen sie dann an dem Kübelrande wieder ab.

gänzlich diese Sache. Als die Zeit der allgemeinen Lese eintrat, so wartete man von Tag zu Tag auf die Erlaubniß von Fuld. Nach einigen Wochen vergeblichen Wartens wurde endlich ein Expresser abgefertiget, um wegen des unbegreiflichen Verschubes Erkundigung einzuholen. Als dieser in Fuld ankam, erinnerte sich der Fürstbischof erst wieder dessen, und fand den noch uneröffneten Bericht in der Tasche seines damaligen Anzugs. Hierdurch verstrichen natürlich gegen vier Wochen Zeit, während welcher die Trauben ganz faul wurden, diese faulen Trauben gaben einen noch nie gekosteten Wein; und von dieser Epoche an, wurde die Spätlese auf dem Johannisberge eingeführt, von wo aus sie sich allmählich, aber nur nach mehreren Jahrzehenten in der Umgegend verbreitete, die sogar noch bis zum Jahre 1822 ihre Widersacher fand, und erst von dorther im Rheingaue allgemein eingeführt wurde.

Was nun die Behandlung der Weinberge, oder der eigentliche Weinbau auf dem Johannisberge betrifft, dieß habe ich hier nicht näher bezeichnet, indem in der beigegebenen Instruction alles genau angegeben ist, was dazu gehört, weßhalb ich auch hier eine wörtliche Abschrift mittheile, die jeder Hofmann bei seiner Annahme gedruckt erhält.

Instruction

für die

Fürstlich von Metternich'schen Weinbergs-Hofleute

der

Domaine Johannisberg am Rhein.

Verpflichtung im allgemeinen.

§. 210. 1) Jeder Weinbergs-Hofmann soll der Verwaltung, dem bestellten Weinbergs-Inspector und Aufseher den gehörigen Gehorsam erweisen, und alles dasjenige, wozu er angewiesen wird, und was diese Instruction ihm vorschreibt, fleißig und pünktlich erfüllen.

2) Aus dieser Ursache dürfen die Weinbergs-Hofleute unter keinem Vorwande in den Weinbergen eine willkührliche Arbeit bei Strafe ihrer Entlassung unternehmen. Sie müssen dagegen, wenn der Weinbergs-Aufseher ihnen Bestellungen von Weinbergs-Arbeiten ansagt, sogleich, und jeden Tag bereit seyn, dessen Anweisung Folge zu leisten, damit der angestellte Aufseher die Weinbergbauenden leichter übersehen, und Fehler sogleich rügen kann. Diesem zu Folge soll der Schloßberg, hinsichtlich der im Baue begriffenen Weinberge von den 12 Hofleuten gemeinschaftlich bearbeitet werden, damit die verschieden vorkommenden Weinbergsarbeiten von den bestehenden 12 Weinbergs-Hofleuten nach Anordnung des Inspectors und Weinberg-Aufsehers, wie solches bereits seit zwei Jahren bei Extrabauen der Fall ist, vorgenommen werden. Sollte sich der Fall ereignen, daß bei einer oder der anderen Arbeit die schnelle Beendigung von dem Weinbergs-Inspector für rathsam gehalten wird, so sind die Weinbergs-Hofleute schuldig, außer ihrer eigenen Person, so viele Tag-

löhner zur Arbeit einzustellen, als dem Aufseher zur Bestellung aufgetragen worden.

Die in Accord gegebenen Arbeiten bestehen:

a) In dem Schneiden der Weinberge.

Bei dem Schneiden der Weinreben, welche Arbeit zu den wichtigsten gehört, dürfen keine jungen Leute noch Mädchen zugelassen werden. Erwachsene Personen hat der Aufseher zu beobachten, und im Falle dieselben das Schneiden nicht verstehen, hat der Aufseher solche sogleich aus dem Weinberge zu entfernen. Läßt die Witterung es zu, daß in der Mitte Februars geschnitten werden kann, so soll der Anfang in alten Weinbergen, von wo man kein Satzholz mehr nehmen kann, gemacht werden. — Vor dem Schnitte soll der Stock aufgeräumt, vom Unkraute, Moos, dann dem sogenannten Geiz, auch den zu Tag liegenden Wurzeln gereiniget, die schönste Rebe, welche auf jungem Holze nahe an der Erde steht und gesund ist, zur Bogrebe genommen, und dürfen dem Bogen nicht über 9 Augen gelassen werden.

Der Schenkel, welcher die Bogrebe gibt, muß unter der Boge einen Knoten geschnitten bekommen; ist der Schenkel stark, so gibt man dem Knot 3 Augen, ist er schwach, dann läßt man nur 2 Augen. Mehr als 2 Bogen dürfen an einem Satze nicht geschnitten werden, und sind die Schenkel schwach, so werden keine Bogen, sondern Knot nach Kraft des Schenkels von 2 — 4 Augen geschnitten.

Die Arbeiter müssen bei dem Schneiden mit einem Karste, um da, wo es nothwendig erscheint, die Stöcke aufzuräumen, mit dem gewöhnlichen Weinbergsmesser und der Stocksäge versehen seyn, und muß das abfallende Rebholz dicht an dem noch stehen bleibenden Stocke, und glatt abgeschnitten werden.

Bei Weinbergen vom 3ten bis zum 6sten Jahre müssen alle Stöcke aufgeräumt und die zu Tage liegenden Wurzeln abgeschnitten werden.

Das zur Anlage junger Weinberge erforderliche Setzholz wird von fruchtbaren Stöcken geschnitten, und sollen hierzu die Weinberge nicht unter 5 Jahren und nicht über 12 Jahre alt seyn, weiters

darf von dem Aufseher nur solches Setzholz angenommen werden, welches die angegebene Länge hat, und an dem unteren Theile dicht unter dem Auge quer durchschnitten ist; was endlich

den Schnitt der Knot und Jungfelder anbelangt, so wird nach der Kraft der Reben der Weinbergs-Inspector dem Aufseher auftragen, was hierbei am zweckmäßigsten zu beobachten ist, indem hierin nur nach genommenem Augenschein verfahren werden kann.

b) In dem Pfählen der Weinberge.

Sind die Weinberge geschnitten, die abgeschnittenen Reben sämmtlich herausgebracht, so hat der Aufseher sogleich Sorge zu tragen, daß die benöthigten Pfähle angefahren werden, welche alsbald die Weinbergs-Hofleute, wie jede andere gemeinschaftliche Arbeit zu vertheilen, und hiernach den Anfang des Stickens zu unternehmen haben.

Pfähle, die wegen ihrer Kürze nicht mehr in den tragbaren Weinbergen verwendet werden können, werden von dem Gärtner gesammelt, auf die Roltfelder gebracht, nachher an die Oekonomie abgegeben, indem man sich überzeugt hat, daß wenn, wie früher der Fall war, die Weinbergs-Hofleute solche als Accidentien erhalten haben, Mißbrauch darin geschah.

Bei dem Einstecken selbst muß der Pfahl oberhalb des Stockes, und der stärkste Theil in Boden gesteckt werden, und zwar so tief, daß der Wind die Pfähle nicht umlegen kann.

c) In dem Gärten der Weinreben.

Gleich nach dem Sticken soll bei günstiger Witterung, so wie es der Weinbergs-Inspector für rathsam findet, das Gärten vorgenommen werden; hierbei wird die möglichste Vorsicht anempfohlen, daß keine Reben brechen, und daß, wo möglich die Boge nicht höher, auch nicht tiefer als einen Schuh vom Boden angebunden wird.

d) In dem ersten Graben.

Ist das Anbinden der Reben vorüber, der Boden nicht zu naß, die Nächte nicht mehr kalt, so kann das erste Graben vorgenommen werden, der Stock muß hierbei wohlgebaut, von allem Grase gereiniget, und so gegraben werden, daß bei jedem Haue der Grund

gewendet, sonach der obere unten, der untere Grund oben zu liegen kommt, die Schollen klein geklopft, und da, wo es nothwendig erscheint, die Wurzeln des Unkrauts ausgeschüttelt und weggetragen werden, ferner soll dieses Graben 10'' tief, und wenn noch kalte Nächte zu besorgen wären, der Grund gelinde an den Stock angezogen werden, damit durch etwaigen Frost die Wurzeln keinen Schaden leiden.

e) In dem Ausbrechen der Weinberge.

Hat der Stock soweit seine Lotten ausgetrieben, daß man die guten Frucht bringenden Reben erkennen kann, so sollen nach Anweisung des Aufsehers die Geitzen und untragbaren Rebenausschüsse mit Vorsicht ausgebrochen werden.

f) In dem Heften der Weinstöcke.

Kurz vor, und während der Traubenblüthe sollen die Lotten bei trockenem Wetter mit Stroh angebunden werden, da jedoch die Lotten noch weich, und eine größere Ausdehnung erhalten, so müssen die Strohbänder so locker, als möglich angelegt, auch die Reben an dem Haupt- und Nebenpfahl gehörig vertheilt werden.

g) In dem zweiten Graben.

Ist das Aufbinden der Reben geschehen, so soll das zweite Graben vorgenommen werden. Bei diesem Graben wird der Grund an den Stock angezogen und geschlossen, da, wo es die Lage des Weinberges möglich macht, muß jedesmal zurückgegraben werden, bei dieser Arbeit soll ebenso wohl alles Gras sorgfältig ausgeschüttelt, auf den Grund gelegt, und nothwendigen Falls aus den Weinbergen getragen werden.

h) In dem zweiten Heften.

Da, wo es nothwendig erscheint, besonders in jungen kräftigen Weinbergen, soll öfters bis zur Zeit des Gipfelns nachgeheftet werden.

i) In dem Gipfeln.

Um der Sonne mehr Einwirkung auf die Weinbergsstöcke zu geben, so wie, daß der Boden schneller trocknet, hat der Weinbergs-

Inspector dem Aufseher die Zeit anzugeben, wenn das Gipfeln, oder Abschneiden der obern zu langen Reben vorgenommen werden soll, bei jungen, 3 — 4 Jahre alten Weinbergen, sollen die Reben bis in der Mitte des Pfahles abgeschnitten werden, damit sich diese Stöcke an der Krone und in den Wurzeln mehr verstärken; bei tragbaren und älteren Weinbergen müssen die Reben 4 Schuh hoch stehen bleiben; so wie die Gipfel abgeschnitten sind, müssen die Hofleute selbige alsbald aus dem Weinberge tragen.

k) In dem dritten Graben.

Nach dem Gipfeln sollen die Weinberge bei trockener Witterung zum drittenmale gegraben werden; dieser letzte Bau muß möglichst fein bearbeitet werden, um dadurch bei einfallender Hitze das Austrocknen des Bodens zu verhindern.

l) In dem Ausschneiden falscher untragbarer Weinbergs-Stöcke.

Da aus der Erfahrung bekannt ist, daß viele Weinbergsstöcke ausarten, so sollen jedes Jahr zwischen dem Bau und der Weinlese die Weinbergs-Hofleute unter Aufsicht des Weinbergs-Aufsehers, die im 4ten Jahre stehenden bis zum 12ten Jahre alten Weinberge, begehen, die untragbaren Stöcke ausschneiden, und die leeren Stellen entweder im Monate November oder im Frühjahre, durch Einlag- oder Senkreben ersetzen.

m) In dem Düngen der Weinberge.

Die Zeit des Düngens wird von dem Weinbergs-Inspector angegeben werden, da sich hinsichtlich der Witterung solches zum voraus nicht bestimmen läßt. Bei dieser Arbeit sollen mit dem Karste 9" tiefe und 15" breite Kauten geschlagen, und der hineingezogene Dünger mit Grund gedeckt werden. Ob zu 2 oder zu 3 Stöcken ein Korb voll Dünger erforderlich ist, wird der Weinbergs-Inspector angeben.

n) In dem Baue der Jungfelder.

Da die Weinberge dann erst in dem gewöhnlichen Baue kom-

men, wenn die jungen Weinberge gepfählt sind, so werden die darin nothwendigen Arbeiten vorerst im Taglohne verrichtet.

Belohnung der Weinbergs-Hofleute.

Für den gewöhnlichen Weinbergsbau, bestehend in zweimaligem Graben, Schneiden, Gärten, Heften, Gipfeln, und nach dem Herbste die Strohbande aufreißen, erhalten die Hofleute den accordirten Lohn, pr. Morgen 15 fl. nebst 1 fl. Karstgeld, wogegen von Seiten der Herrschaft keine anderen Karstreparaturen vergütet werden, als zum Rotten; sodann auf die im Baue stehenden Weinberge auf den Morgen 1 Malter Korn; endlich erhält jeder Weinbergs-Hofmann zu seinem Gebrauch und Nutzen ¼ Morgen auf der Haide.

Für einen Morgen Dünger einzutragen und unterzugraben 12 fl.

Für einen Einleger, oder Senkrebe, pr. Stock 1 ½ kr.

Für das 1000 Blindholz, aus den herrschaftl. Weinbergen, zu schneiden 30 kr.

Wird von Seiten der Verwaltung ein oder der andere Extrabau für zweckmäßig gehalten, wird pr. Morgen 3 fl. vergütet.

Das Rotten, und andere dahin einschlagende Arbeiten werden nach dem üblichen Taglohne bezahlt.

Die bei dem Schneiden der Weinberge abfallenden Reben, so wie die Gipfeln, haben die Hofleute gemeinschaftlich zu theilen und unentgeldlich zu benützen.

Die von Sr. Durchlaucht dem Hrn. Fürsten von Metternich gnädigst bewilligten Gratificationen für diejenigen Weinbergs-Hofleute, die sich, durch Fleiß und Pünktlichkeit im Dienste auszeichnen, sollen auch fernerhin als zweckmäßig beibehalten werden.

Damit aber nicht der eine oder der andere Weinbergs-Hofmann der Meinung wäre, daß, wenn er einmal zu der herrschaftlichen Arbeit aufgenommen, er stets als Hofmann betrachtet, und als solcher beibehalten werden müßte, so wird bemerkt und festgesetzt, daß diese Bedingnisse nur für 1 Jahr geltend sind, und daß jeder Weinbergs-

Hofmann bei Beendigung der jährlichen Arbeiten, welche sich mit Einkelterung des Herbstes endigen, verbunden ist, bei der Verwaltung in der gebührenden Bescheidenheit, mit der Anfrage vorzutreten, ob er, die ihm anvertrauten Arbeiten vollständig, fleißig, und zur Zufriedenheit bearbeitet habe, oder nicht?

Im ersten Falle muß er bitten, daß er wieder als Hofmann beibehalten werden möchte. Der Verwaltung soll es alsdann überlassen seyn, denselben nach Befund entweder wieder beizubehalten, oder denselben als ein untaugliches Individuum zu entlassen.

Jeder abtretende Hofmann ist schuldig, die in seinen Händen befindliche Dienstinstruction der Verwaltung zurückzustellen, dagegen soll jedem neu angenommenen Hofmann bei Antritt seines Dienstes ein Exemplar dieser Instruction eingehändigt werden, damit derselbe sich mit seinen Verbindlichkeiten bekannt machen könne, um sich bei Vergehungen mit Unwissenheit nicht entschuldigen zu können.

Wien den 1. Oktober 1829.

Für die Fürstlich v. Metternichsche Zentral-Kanzlei.

Geisenheim.

§. 211. Vom Johannisberg bis nach Geisenheim ziehet sich ein Bergabhang mit südlicher Neigung hin, dessen beste Lagen Morschberg, Lückerstein und hoher Rech heißen. Bei Geisenheim tritt der rothe Berg als ein vorgeschobener Kegel, wie der Johannisberg hervor. Auch deckt diesen wie jenen an der östlichen Seite ein sehr hohes Lager von Löß, wogegen die südliche und südwestliche Seite größtentheils aus einem rothen Thonschiefer bestehet, woher der Berg auch wohl den Namen Rotheberg bekommen haben mag. Seine Durchschnitts-Abdachung ist 20 Grad. Die beste Seite, ist die südliche und südwestliche. Wie hoch die Weinberge an diesem Punkte im Werthe stehen, mag man daraus ersehen, daß Graf Ingelheim, der den größten Theil der Weinberge dort besitzt, in früheren Zeiten einmal für die Ruthe 88 fl. ungerottet bezahlen wollte, ohne daß er diesen Nachbars-Weinberg bekommen konnte. Jetzt sind die Preise freilich wie überall gefallen.

§. 212. Dieser Rotheberg ist einer der interessantesten Punkte, in Bezug auf die Physiologie der Reben, so wie des Weinbaues überhaupt; denn wenige Stellen werden in so gedrängter Nähe so verschiedene Produktionsfähigkeit haben, als diese. Wie schon gesagt, auf der süd- und südwestlichen Seite dieses Vorhügels wächst ein köstliches Produkt, wogegen an dem Fuße der nordwestlichen Seite kaum einige hundert Schritte davon ein Weinberg liegt, der den schlechtesten Wein auf der ganzen Gemarkung liefert. Wenn hier die Trauben reif werden, so kann man die Güte der südwestlichen Weinberge nach diesem Zeitigungsgrade bemessen. Ebenso auffallend ist die Verschiedenheit des Produktes auf dem Scheitel dieses kaum 100 Fuß hohen Vorhügels. Hier, wo sich ein ziemlich bedeutendes Weinfeld

in eine Hochebene, wie zu Nierstein ausflächt, wo alle Winde ungestört darüber hinstreichen können, hier wächst im Vergleiche zu dem des südlichen Abhanges ein ganz geringer Wein.

Wenn man beide gegen einander kostet, so kann man kaum glauben, daß beide auf einer Gemarkung gezogen worden seyen, daher man auch in manchen Wirthshäusern zu Geisenheim, als gewöhnlichen Schenkwein, manchmal ein Getränk bekommt, das die hohen Begriffe vom Geisenheimer Gewächse gewaltig herabstimmt.

§. 213. Hier sahe ich auch an einem Abhange von 20 Grad Abdachung, daß, wie beinahe im ganzen Rheingaue, die Rottung bergaufwärts vorgenommen, d. h. oben am Berge an einer Mauer angefangen wurde. Das Rotten wurde an einer Ecke mit einem Manne begonnen, und bei jedem neuen Graben ein Mann zugestellt und ebenso wieder mit einem Manne aufgehört. Das Nähere hierüber sehe man im ersten Hefte, Seite 77.

§. 214. Vom Rotheberg, der ganz dicht an Geisenheim liegt, ziehet sich abermal ein Weingelände, mit nur schwacher Abdachung, gegen Rüdesheim hin, seine muldenförmige Ausbiegung — die Kirchgrube — genannt, soll eine gute Lage seyn.

Rüdesheim.

§. 215. Wenn man Geisenheim verläßt, so nähert man sich dem herrlichen Weingelände von Rüdesheim, das von Eubingen bis zum Bingerloch in ununterbrochener Anreihung einen schwachen Halbzirkel bildet, und von Eubingen mit 8 bis 10 Grad immer aufsteigend bis herüber zum Berge beim Bingerloch, bis auf 35 und 40 Grad Abdachung, zunimmt. Seine Lagen sind äußerst geschützt, indem sie nordöstlich und nördlich durch den hohen Niederwald, und westlich durch die Berge bei Bingen über der Nahe, vor jedem streichenden Winde geschützt sind. Zumal wirkt die nahe

große Wasserfläche wohlthätig auf das Ganze, wie früher schon angegeben wurde.

§. 216. Die Geisenheim oder vielmehr Eubingen zunächst liegenden Weinberge heißen die Wüste, Bokhaus und die Tafel, das gegen die Waldgränze weit höher liegende, und an diese anstoßende Weingelände heißt Oberfeld, welches nur 10 — 12 Grad Abdachung hat, und durgehends mit Rießlingen bepflanzt ist.

§. 217. Das dem Orte zunächst liegende Weingelände heißt Hinterhaus, liegt rein südlich, mit einer Abdachung von 20 Grad, welche aber durch eine Menge Terassen unterbrochen wird. Ebenso ist es mit der anstoßenden Weinlage das Rottland, welche ein sehr wellenförmiges buchtiges nnd in viele Terassen abgetheiltes Gelände ist. Der Abdachung nach könnten manche Terassenmauern als unnütz wegfallen, allein es scheint, das unebene Terrain, und die in Menge vorhandenen Steine gaben die Veranlassung zu solcher Menge von Zwischenmauern, denn das Ganze sieht in der Ferne aus als, wenn man auf Treppen den Berg ansteigen könnte, was besonders näher dem Bingerloche zu, häufiger der Fall ist. Der Rebsatz ist hier größtentheils Rießling.

§. 218. An die Weinlage, das Rottland, schließt sich der sogenannte Berg an, 400 Morgen groß, welcher die vorzüglichste Lage von Rüdesheim ist, und dazu durch eine sehr starke Abdachung unterstützt wird; wenn man nämlich die Terassen im Profile durchschneidet, so stellt sich eine Abdachung von 30 bis 36 Grad heraus. Der Boden bestehet durchgehends aus Thonschiefer, der stellenweise in reinen Thonschiefer übergehet, stellenweise auch wieder viele weiße Quarzmassen enthält. Da hier wenig Baugrund zu haben ist, und das Unterlager aus einer einzigen Felsmasse bestehet, so ist hier besonders gegen die Höhe hin sehr häufig der Fall, daß die beim Rotten herausgebrachten Steine auf einen den Berg herablaufenden Haufen gebracht werden, welches man Stein-Rossel nennt, wodurch viele tausend Wägen voll so aufgehäuft sind.

Inspector dem Aufseher die Zeit anzugeben, wenn das Gipfeln, oder Abschneiden der obern zu langen Reben vorgenommen werden soll, bei jungen, 3 — 4 Jahre alten Weinbergen, sollen die Reben bis in der Mitte des Pfahles abgeschnitten werden, damit sich diese Stöcke an der Krone und in den Wurzeln mehr verstärken; bei tragbaren und ältern Weinbergen müssen die Reben 4 Schuh hoch stehen bleiben; so wie die Gipfel abgeschnitten sind, müssen die Hofleute selbige alsbald aus dem Weinberge tragen.

k) In dem dritten Graben.

Nach dem Gipfeln sollen die Weinberge bei trockener Witterung zum drittenmale gegraben werden; dieser letzte Bau muß möglichst fein bearbeitet werden, um dadurch bei einfallender Hitze das Austrocknen des Bodens zu verhindern.

l) In dem Ausschneiden falscher untragbarer Weinbergs-Stöcke.

Da aus der Erfahrung bekannt ist, daß viele Weinbergsstöcke ausarten, so sollen jedes Jahr zwischen dem Bau und der Weinlese die Weinbergs-Hofleute unter Aufsicht des Weinbergs-Aufsehers, die im 4ten Jahre stehenden bis zum 12ten Jahre alten Weinberge, begehen, die untragbaren Stöcke ausschneiden, und die leeren Stellen entweder im Monate November oder im Frühjahre, durch Einlag- oder Senkreben ersetzen.

m) In dem Düngen der Weinberge.

Die Zeit des Düngens wird von dem Weinbergs-Inspector angegeben werden, da sich hinsichtlich der Witterung solches zum voraus nicht bestimmen läßt. Bei dieser Arbeit sollen mit dem Karste 9" tiefe und 15" breite Kauten geschlagen, und der hineingezogene Dünger mit Grund gedeckt werden. Ob zu 2 oder zu 3 Stöcken ein Korb voll Dünger erforderlich ist, wird der Weinbergs-Inspector angeben.

n) In dem Baue der Jungfelder.

Da die Weinberge dann erst in dem gewöhnlichen Baue kom-

men, wenn die jungen Weinberge gepfählt sind, so werden die darin nothwendigen Arbeiten vorerst im Taglohne verrichtet.

Belohnung der Weinbergs-Hofleute.

Für den gewöhnlichen Weinbergsbau, bestehend in zweimaligem Graben, Schneiden, Gärten, Heften, Gipfeln, und nach dem Herbste die Strohbande aufreißen, erhalten die Hofleute den accordirten Lohn, pr. Morgen 15 fl. nebst 1 fl. Karstgeld, wogegen von Seiten der Herrschaft keine anderen Karstreparaturen vergütet werden, als zum Rotten; sodann auf die im Baue stehenden Weinberge auf den Morgen 1 Malter Korn; endlich erhält jeder Weinbergs-Hofmann zu seinem Gebrauch und Nutzen ¼ Morgen auf der Haide.

Für einen Morgen Dünger einzutragen und unterzugraben 12 fl.

Für einen Einleger, oder Senkrebe, pr. Stock 1 ½ kr.

Für das 1000 Blindholz, aus den herrschaftl. Weinbergen, zu schneiden 30 kr.

Wird von Seiten der Verwaltung ein oder der andere Extrabau für zweckmäßig gehalten, wird pr. Morgen 3 fl. vergütet.

Das Rotten, und andere dahin einschlagende Arbeiten werden nach dem üblichen Taglohne bezahlt.

Die bei dem Schneiden der Weinberge abfallenden Reben, so wie die Gipfeln, haben die Hofleute gemeinschaftlich zu theilen und unentgeldlich zu benützen.

Die von Sr. Durchlaucht dem Hrn. Fürsten von Metternich gnädigst bewilligten Gratificationen für diejenigen Weinbergs-Hofleute, die sich, durch Fleiß und Pünktlichkeit im Dienste auszeichnen, sollen auch fernerhin als zweckmäßig beibehalten werden.

Damit aber nicht der eine oder der andere Weinbergs-Hofmann der Meinung wäre, daß, wenn er einmal zu der herrschaftlichen Arbeit aufgenommen, er stets als Hofmann betrachtet, und als solcher beibehalten werden müßte, so wird bemerkt und festgesetzt, daß diese Bedingnisse nur für 1 Jahr geltend sind, und daß jeder Weinbergs-

Hofmann bei Beendigung der jährlichen Arbeiten, welche sich mit Einkelterung des Herbstes endigen, verbunden ist, bei der Verwaltung in der gebührenden Bescheidenheit, mit der Anfrage vorzutreten, ob er, die ihm anvertrauten Arbeiten vollständig, fleißig, und zur Zufriedenheit bearbeitet habe, oder nicht?

Im ersten Falle muß er bitten, daß er wieder als Hofmann beibehalten werden möchte. Der Verwaltung soll es alsdann überlassen seyn, denselben nach Befund entweder wieder beizubehalten, oder denselben als ein untaugliches Individuum zu entlassen.

Jeder abtretende Hofmann ist schuldig, die in seinen Händen befindliche Dienstinstruction der Verwaltung zurückzustellen, dagegen soll jedem neu angenommenen Hofmann bei Antritt seines Dienstes ein Exemplar dieser Instruction eingehändigt werden, damit derselbe sich mit seinen Verbindlichkeiten bekannt machen könne, um sich bei Vergehungen mit Unwissenheit nicht entschuldigen zu können.

Wien den 1. Oktober 1829.

Für die Fürstlich v. Metternichsche Zentral-Kanzlei.

Geisenheim.

§. 211. Vom Johannisberg bis nach Geisenheim ziehet sich ein Bergabhang mit südlicher Neigung hin, dessen beste Lagen Morschberg, Lückerstein und hoher Rech heißen. Bei Geisenheim tritt der rothe Berg als ein vorgeschobener Kegel, wie der Johannisberg hervor. Auch deckt diesen wie jenen an der östlichen Seite ein sehr hohes Lager von Löß, wogegen die südliche und südwestliche Seite größtentheils aus einem rothen Thonschiefer bestehet, woher der Berg auch wohl den Namen Rotheberg bekommen haben mag. Seine Durchschnitts-Abdachung ist 20 Grad. Die beste Seite, ist die südliche und südwestliche. Wie hoch die Weinberge an diesem Punkte im Werthe stehen, mag man daraus ersehen, daß Graf Ingelheim, der den größten Theil der Weinberge dort besitzt, in früheren Zeiten einmal für die Ruthe 88 fl. ungerottet bezahlen wollte, ohne daß er diesen Nachbars-Weinberg bekommen konnte. Jetzt sind die Preise freilich wie überall gefallen.

§. 212. Dieser Rotheberg ist einer der interessantesten Punkte, in Bezug auf die Physiologie der Reben, so wie des Weinbaues überhaupt; denn wenige Stellen werden in so gedrängter Nähe so verschiedene Produktionsfähigkeit haben, als diese. Wie schon gesagt, auf der süd- und südwestlichen Seite dieses Vorhügels wächst ein köstliches Produkt, wogegen an dem Fuße der nordwestlichen Seite kaum einige hundert Schritte davon ein Weinberg liegt, der den schlechtesten Wein auf der ganzen Gemarkung liefert. Wenn hier die Trauben reif werden, so kann man die Güte der südwestlichen Weinberge nach diesem Zeitigungsgrade bemessen. Ebenso auffallend ist die Verschiedenheit des Produktes auf dem Scheitel dieses kaum 100 Fuß hohen Vorhügels. Hier, wo sich ein ziemlich bedeutendes Weinfeld

in eine Hochebene, wie zu Nierstein ausflächt, wo alle Winde ungestört darüber hinstreichen können, hier wächst im Vergleiche zu dem des südlichen Abhanges ein ganz geringer Wein.

Wenn man beide gegen einander kostet, so kann man kaum glauben, daß beide auf einer Gemarkung gezogen worden seyen, daher man auch in manchen Wirthshäusern zu Geisenheim, als gewöhnlichen Schenkwein, manchmal ein Getränk bekommt, das die hohen Begriffe vom Geisenheimer Gewächse gewaltig herabstimmt.

§. 213. Hier sahe ich auch an einem Abhange von 20 Grad Abdachung, daß, wie beinahe im ganzen Rheingaue, die Rottung bergaufwärts vorgenommen, d. h. oben am Berge an einer Mauer angefangen wurde. Das Rotten wurde an einer Ecke mit einem Manne begonnen, und bei jedem neuen Graben ein Mann zugestellt und ebenso wieder mit einem Manne aufgehört. Das Nähere hierüber sehe man im ersten Hefte, Seite 77.

§. 214. Vom Rotheberg, der ganz dicht an Geisenheim liegt, ziehet sich abermal ein Weingelände, mit nur schwacher Abdachung, gegen Rüdesheim hin, seine muldenförmige Ausbiegung — die Kirchgrube — genannt, soll eine gute Lage seyn.

Rüdesheim.

§. 215. Wenn man Geisenheim verläßt, so nähert man sich dem herrlichen Weingelände von Rüdesheim, das von Eubingen bis zum Bingerloch in ununterbrochener Anreihung einen schwachen Halbzirkel bildet, und von Eubingen mit 8 bis 10 Grad immer aufsteigend bis herüber zum Berge beim Bingerloch, bis auf 35 und 40 Grad Abdachung, zunimmt. Seine Lagen sind äußerst geschützt, indem sie nordöstlich und nördlich durch den hohen Niederwald, und westlich durch die Berge bei Bingen über der Nahe, vor jedem streichenden Winde geschützt sind. Zumal wirkt die nahe

große Wasserfläche wohlthätig auf das Ganze, wie früher schon angegeben wurde.

§. 216. Die Geisenheim oder vielmehr Eubingen zunächst liegenden Weinberge heißen die Wüste, Bokhaus und die Tafel, das gegen die Waldgränze weit höher liegende, und an diese anstoßende Weingelände heißt Oberfeld, welches nur 10 — 12 Grad Abdachung hat, und durgehends mit Rießlingen bepflanzt ist.

§. 217. Das dem Orte zunächst liegende Weingelände heißt Hinterhaus, liegt rein südlich, mit einer Abdachung von 20 Grad, welche aber durch eine Menge Terassen unterbrochen wird. Ebenso ist es mit der anstoßenden Weinlage das Rottland, welche ein sehr wellenförmiges buchtiges nnd in viele Terassen abgetheiltes Gelände ist. Der Abdachung nach könnten manche Terassenmauern als unnütz wegfallen, allein es scheint, das unebene Terrain, und die in Menge vorhandenen Steine gaben die Veranlassung zu solcher Menge von Zwischenmauern, denn das Ganze sieht in der Ferne aus als, wenn man auf Treppen den Berg ansteigen könnte, was besonders näher dem Bingerloche zu, häufiger der Fall ist. Der Rebsatz ist hier größtentheils Rießling.

§. 218. An die Weinlage, das Rottland, schließt sich der sogenannte Berg-an, 400 Morgen groß, welcher die vorzüglichste Lage von Rüdesheim ist, und dazu durch eine sehr starke Abdachung unterstützt wird; wenn man nämlich die Terassen im Profile durchschneidet, so stellt sich eine Abdachung von 30 bis 36 Grad heraus. Der Boden bestehet durchgehends aus Thonschiefer, der stellenweise in reinen Thonschiefer übergehet, stellenweise auch wieder viele weiße Quarzmassen enthält. Da hier wenig Baugrund zu haben ist, und das Unterlager aus einer einzigen Felsmasse bestehet, so ist hier besonders gegen die Höhe hin sehr häufig der Fall, daß die beim Rotten herausgebrachten Steine auf einen den Berg herablaufenden Haufen gebracht werden, welches man Stein-Rossel nennt, wodurch viele tausend Wägen voll so aufgehäuft sind.

§. 219. Die ausgezeichneten Stellen an diesem Berge sind die unter der Hälfte des Berges dem Rheine nahe liegenden Weinberge, welcher ihren Fuß unmittelbar bespült. Hier hat auch die Nassauische Regierung mehrere Besitzungen, so wie Graf Ingelheim, dem eine sehr günstige Berg-Mulde gehört, welche Katerloch genannt wird.

§. 220. Mit welcher Aufmerksamkeit und mit welchem Aufwande die herzogliche Regierung ihre dortigen Besitzungen behandelt, mag daraus hervorgehen, daß dieselbe hier an der günstigsten Stelle 2 Morgen Weinberge aushauen, und wieder anlegen ließ, welche Anlage 17000 fl. gekostet haben soll. Der Platz ist rein mit Rießlingen angelegt. Man muß aber wirklich die Sache selbst gesehen haben, wenn man an die Ausgabe einer solchen ungeheuern Summe glauben soll, man muß die Masse von Steinen sehen, die auf 15,000 Karren voll taxirt sind, welche alle in Körben wegetragen werden mußten, um sie in der Umgebung der nahe gelegenen Burg Ehrenfels unterzubringen, indem man sonst keinen anderen Platz dazu hatte; bei dem Ausbrechen derselben konnte man keine andere Erde gewinnen, als die in den Felsritzen enthaltene, und die kleinen Bruchstücke des herausgebrochenen Thonschiefers. Die Terassen werden von 15 — 20 Fuß hohen Mauern gebildet, welche natürlich eine eben so verhältnißmäßige Dicke haben, und alle mit doppelten Treppen versehen sind.

Würden hier nicht außergewöhnliche Preise gewonnen werden, so würde die Regierung gewiß nicht solchen Aufwand machen.

§. 221. Je mehr man sich dem Schlosse Ehrenfels nähert, das südwestlich und gerade über dem Bingerloche liegt, desto steiler fällt das Gelände ab, so daß hier eine Abdachung von 40 Grad ist, die steilste, die, außer zu Winningen an der Mosel, zu Besigheim am Neckar, und zu Werthheim am Main, wohl in unseren deutschen Gauen anzutreffen ist. Wenn man in Vergleich bringt, daß das natürliche Gefälle von Erde oder feuchtem Sande, wenn man dieselbe auf einen großen Haufen bringt, nur 35 — 36 Grad beträgt, so kann man denken, welche Ansteigung ein solches Gelände haben muß; natürlich muß diese Abdachung, wo ja keine Erde mehr liegen

bleiben könnte, in Terassen gebrochen werden, welche dann nur 20 bis 25 Grad haben. Daß hier der Baugrund als ein kostbarer Gegenstand betrachtet wird, kann man sich wohl denken, denn es gibt hier gar viele Stellen, wo zwischen den Felsen Mauern angebracht wurden, welche hernach mit Erde ausgefüllt wurden, solche künstliche Behälter enthalten oft nur einige Dutzend Rebstöcke, die wie in einem Blumentopfe beisammen sitzen. Aber zwischen diesen Felsen ist aber auch eine ununterbrochene Wärme, wie in einem Treibhause. Die Sonnenstrahlen, welche hier im rechten Winkel einfallen, werden von den schwarzgrauen Felsen eingesogen, und werden so warm, wie ein Ofen. Wenn nun die Sonne weg ist, und die äußere Luft kühl wird, so geben diese die aufgesogene Wärme wieder an die umgebende Luft ab, d. h. sie strahlen Wärme aus, wodurch immer eine wärmere Temperatur, folglich ein südlicheres Klima auf diesen Stellen entstehet.

Hinter der Burg Ehrenfells biegt sich das Weingelände ganz zurück, so, daß nur noch eine westliche Exposition da ist.

§. 222. Dieser ganze Berg ist trotz seiner starken Abdachung sehr zweckmäßig mit einem breiten Fahrwege durchschnitten, der 10 Fuß breit ist, und alle 300 Schritte einen Wendeplatz hat, welcher zum Ausweichen und Umwenden der einspännigen Fuhren dient. Diesen Weg zu unterhalten, ist Pflicht jedes anstoßenden Weinbergs-Eigenthümers, besonders wird von Polizei wegen darauf gesehen, daß kurz vor dem Herbste derselbe schön geebnet wird, und alle das Fahren hindernde Gegenstände, wie Steine, Erde, Dünger u. dgl. weggeschafft werden.

§. 223. Der Rebsatz an dem Berge auf süd- und südwestlicher Seite ist durchgehends der Orleans, selten mit einer anderen Rebsorte vermengt. Der Sage nach soll Kaiser Carl der Große, von seinem Pallaste zu Ingelheim aus, beobachtet haben, daß an dem Berge zu Rüdesheim vor allen anderen Orten der Schnee zuerst geschmolzen sey, worauf er befohlen habe, Reben aus dem südlichen Frankreiche kommen, und hier anlegen zu lassen, welche Reb-

sorte sich noch bis heute da erhalten hat. Sie hat die Eigenschaft, daß sie in diesem felsigen und heißen Boden, selbst bei einem hohen Alter von 50 und mehr Jahren, sehr tragbar bleibt, was bei einer anderen Rebsorte nicht so der Fall ist. Da übrigens der Orleans doch nur in guten Jahrgängen einen guten Wein giebt, und die Rießling-Weine einen so enormen Preis haben, so werden die neueren Anlagen größtentheils mit Rießlingen bepflanzt; ob mit Vortheil, will ich nicht entscheiden, indem sie kein so hohes Alter erreichen, und weit weniger Wein geben, als diese fruchtbare großbeerige und massige Traube, die nur hier und am gegenüberliegenden Scharlachberge ihre zweite Heimath hat.

§. 224. Die Erziehung ist übrigens die gewöhnliche Rheingauer Erziehung.

§. 225. Sobald man sich der Burg Ehrenfels nähert, wo die Exposition westlich wird, nimmt ein anderer Rebsatz die Stelle des Orleans ein, nämlich der Trollinger, welcher in diesen Felspartheieen sehr zu gedeihen scheint, was seine vorgerückte Reife und Fruchtbarkeit mir bei meiner Anwesenheit zu beweisen schien. Auch kommt hier eine Traube vor, welche Fräntschtraube heißt. Sie hat ein Blatt wie Gutedel, eben so runde Beeren, wie derselbe, nur sind ihre Beeren im reifen Zustande ganz lauchgrün, und durchaus kein Gutedelgeschmack. (Siehe Metzger, Seite 100.)

§. 226. Nach meinem bisherigen Verfahren käme nun die Reihe an die Beantwortung der Eingangs aufgestellten Fragen. Da aber die hiesige Behandlungsart der in Ellfeld gegebenen sehr nahe kommt, so will ich nur die etwaigen Abweichungen anführen, so, daß das nicht berührte, der Angabe von Ellfeld gleich zu stellen ist.

§. 227. In früherer Zeit hat man die ausgehauenen Weinberge sogleich wieder angepflanzt, was aber selten der Fall hier am Berge war, da der Orleans sehr alt wird, und durch Verlegen die Weinberge hundert Jahre hindurch in Tragbarkeit erhalten werden. Bei den neueren Anlagen düngt man, säet Klee und Grassaamen ein, und rottet nach 2 Jahren den Boden 2 Fuß tief.

§. 228. **Zum Pflanzen** werden die Blindreben in's Wasser gestellt, bis sie treiben, oder es wird in einem Gartenboden ein langes 2 Fuß tiefes Loch ausgegraben, der untere Grund mit Wasser zu einem dünnen Brei angerührt, und hierin die Reben aufrecht eingestellt, und mit Erde bedeckt, welche in trockenen Jahrgängen manchmal mit Wasser begossen werden muß. Wenn sie angetrieben haben, werden sie mit dem Setzeisen gesetzt, das, um leicht zu seyn, aus einem Flintenlaufe gemacht wird. Bei steinigem Boden wird ein sogenanntes Hebeisen, wie es die Steinbrecher brauchen, und das etwa 10 — 12 Pfund schwer ist, zum Vorstoßen der Löcher gebraucht. Die Reben werden dann eingesenkt, und so lange fremde Erde beilaufen gelassen, bis dieselbe auf der Erde aufsitzt, dann wird noch etwas Erde beigegeben, und die Oeffnung des Bodens geschlossen.

§. 229. **Beim Setzen** wird der Boden auf 3½ Fuß Gassenbreite, und 3 Fuß Entfernung der Stöcke voneinander nach der Linie abgezeilt. Hier werden aber vier Reben in's :|: Quadrat gesetzt, jede von der andern ½ Fuß entfernt, zwischen welche in der Mitte der Stockpfahl kommt, wie (Fig. 18. aa) zeigt. Der zweite Pfahl kommt, wie überall, zwischen je 2 Stöcke zu stehen. (Fig. 18. bbb) In den späteren Jahren wird, wo möglich, so abgewechselt, daß immer über das Kreutz 2 Schenkel geknötet, und 2 Bogenreben angeschnitten werden, das folgende Jahr bekommen die Knot Bogreben, und die Bogreben werden zu Knöter von 3 Augen zurückgeworfen.

Diese Methode, die hier und zu Aßmannshausen beobachtet wird, möchte ich fast noch der vorziehen, wo 3 Reben in eine Linie gesetzt, und zu der mittleren der Pfahl gesteckt wird, indem hier oft der Fall eintritt, daß wenn der äußere Schenkel geknötet wird, die Bogrebe des mittleren Schenkels über den Knöter des äußeren hingelegt werden muß, wodurch ein zu dichtes Zusammendrängen des Gewächses entstehet. Bei diesem Setzen in's Quadrat kommt dagegen kein Schenkel mit dem anderen in Berührung, und es ist dabei mehr Raum und mehr Luft.

§. 230. Abgehende Stöcke werden auch gewöhnlich durch Hinlegen an die leeren Stellen aus einem dieser vier Reben ersetzt. (Eine interessante Abänderung dieser Methode findet sich bei Bingen, welche Seite 118 im 2ten Hefte näher beschrieben worden ist.)

§. 231. Der Rebsatz ist durchgehends Rießling, der Berg hat fast blos Orleans, und der hintere Berg gegen Aßmannshausen Trollinger mit etwas Orleans.

§. 232. Die Bepfählung ist wie allenthalben, 2 Pfähle auf einen Stock. Sie sind von Eichenholz und werden, so wie das Faß-Daubenholz, größtentheils aus Franken und dem Spessarte zugeführt. Der Preis ist 12 — 16 fl. pr. 1000.

§. 233. Das Quetschen der Trauben wird hier nicht, wie im übrigen Rheingaue durch Treten bewerkstelliget, sondern blos durch Stoßen mit zwei Mosterkolben in einer Tragbütte, hier Lege genannt, die gewöhnlich mit einem Deckel versehen ist. Siehe Fig. 25 bis 27.

§. 234. Das Düngen ist hier ein kostspieliger Gegenstand. Da Rüdesheim 1500 Morgen Weinberge hat, welche so dicht am Rheine liegen, daß fast kein Feld zu ökonomischer Benutzung vorhanden ist, so muß aller Dünger auswärts gekauft werden. Der größte Theil wird daher aus Hochheim, Kassel und Mainz zugeführt und zwar auf Schiffen, welche etwa 200 Karren enthalten. Der Karren wird mit 1 fl. 20 kr. bis 1 fl 40 kr. verkauft. Aus diesem Grunde wird hier auch weniger gedüngt, wie an anderen gelegeneren Orten, und man ist froh, wenn man alle 4 Jahre einmal düngen kann. Versuche mit Knochenmehl, welche hier gemacht wurden, geben ein wenig befriedigendes Resultat.

§. 235. Der Ertrag der Weinberge kann in guten Jahren auf 1 Stück pr. Morgen angenommen werden, welches eine Zusammenstellung des Ertrages beweißt, wo Anno 1811, 1200 und 1819, 1,400 Stück Wein aus den 1500 Morgen Weinberg gewonnen wurden.

§. 236. Der Verkaufspreis der Weinberge mag hier einen Beweis liefern, welchen Werth man auf das zu hoffende

Produkt legt. Denn nicht selten wird am Berg der Morgen Weinberg mit 5 bis 6000 fl. bezahlt, während im Hinterhaus und Rottland für den Morgen nur 2 bis 3000 fl. bezahlt werden.

Bemerkenswerth ist, daß am Berg die Orleans mit dem Alter an Tragbarkeit zunehmen, während in den anderen Weinbergen der Rießling mit dem Alter an Tragbarkeit abnimmt.

§. 137. Der Morgen Weinberg kostet hier zu bauen 22 bis 24 fl.

§. 238. Der Taglohn eines Weinbergsmannes ist hier ohne Kost 36 kr. und eine Maas Wein.

§. 239. Schließlich muß ich hier noch einer Erziehungsart erwähnen, welche man Planken nennt, und die hier eine bedeutende Rolle spielt; sie sind zwar von Dienheim und Oppenheim an bis nach Mainz, und von Hochheim bis hier, mehr oder weniger verbreitet, wo sie besonders zur Begränzung der Rebstücke an den Wegen angewandt werden; allein hier sind sie fast die allgemeine Zugabe jedes Terassenweinberges. Theils bilden sie die Begränzungen an den Wegen, theils werden sie, um den Wein-Ertrag zu erhöhen, an den Mauern folgendermaßen angepflanzt. Wenn ein Weinberg neu angelegt wird, so setzt man nach der Eintheilung die obere Zeile 1 ½ Fuß von der Mauer weg. Diese Zeile, welche die künftige Planke geben soll, wird größtentheils mit Kleinbergern bepflanzt, wovon sehr viele ein sehr zerschlitztes spitzlappiges Blatt haben. Da aber nach der angenommenen Regel die Stöcke zu der Planken-Erziehung nur auf 1 ½, höchstens 2 Fuß Entfernung sitzen dürfen, so wird immer zwischen die Reihen noch 1 Stock, d. h. 2 Blindreben gesetzt, wie (Fig. 21 aaaaa) zeigt.

Die spätere Erziehung und Behandlung ist folgende:

Es wird jedesmal über 2 Stöcken ein eichener Rahmenschenkel von 2 — 3 Zoll Dicke und 6 — 7 Fuß Länge einen Fuß tief in den Boden gesenkt, und hieran 4 tannene Latten in einer Entfernung von 15 Zoll im Lichte angenagelt. Der Schnitt wird so eingerichtet, daß bei einem erwachsenen vollkommenen Stocke auf den 3 unteren Latten,

je nachdem der Raum es gestattet, halbgeschlossene Bogen angebracht werden, wie (Fig. 17) angiebt. Jedoch muß immer so dafür gesorgt werden, daß die Bogen gleichsam Treppenweise aufeinander folgen, damit keiner dem anderen zu nahe komme. Die obere Latte, welche beim Schnitte leer bleibt, dient blos zum Aufheften der jungen Triebe. Daß beim Schnitte durch Zapfen für künftiges Bogenholz gesorgt werden muß, ist eine natürliche Sache. Diese Erziehung gibt, wie ich mich selbst überzeugte, eine ungeheuere Masse von Trauben; zwar bildet sich durch die Bogen eine starke Laubmasse, welche der Luft und Sonne vielen Zugang abhalten, auch ist die Entfernung vom Boden Hinderniß an früherer Zeitigung, allein gerade dieß ist für die hiesige Lokalität passend; denn die spätere Reife der Kleinberger ist hier ganz willkommen zu den Orleans, die nahe am Boden durch die Hitze erst reif gebraten werden müßen; würden die Kleinberger mit diesen am Boden hängen, so würden diese früher reifen und faulen, während die Orleans noch nicht reif wären, so aber werden die Kleinberger durch die Entfernung vom Boden in der Reife zurückgehalten, so daß sie noch mit dem Orleans eingeherbstet werden können.

§. 240. Eine zweite Art, die Mauern zu bekleiden, ist auch noch hier üblich, nämlich einige Reben durch die Mauern zu ziehen, und dieselbe an Latten spalierartig auseinander zu ziehen; diese Latten, gewöhnlich 3, werden durch Querhölzer an der Mauer befestiget, woran die Reben gebunden werden; hierzu werden gewöhnlich Orleans genommen.

Die Herbstpolizei im Amte Rüdesheim.

§. 241. Diese wird hier sehr strenge ausgeübt. Wenn nämlich die Reife der Trauben herannahet, so wird von Ortsvorstandes wegen der Tag bestimmt, an welchem die Weinberge geschlossen werden.

Jeder hat sich nun darnach zu richten, daß die noch etwa rückständigen Weinbergsgeschäfte vollends besorgt, und die Wege, die jeder anstoßende Eigenthümer zu repariren hat, ausgebessert werden. Von dem Tage des Weinbergsschlusses an, werden noch 14 Tage zu gegeben, wo in jeder Woche 2 Tage frei sind, in welchen jeder frei und ungehindert in sein Eigenthum gehen kann. Die Schützen haben dabei nur die Aufsicht, daß nichts veruntreuet werde. Nach Verlauf dieser 14 Tage aber werden die Weinberge völlig geschlossen. Die Wege werden mit Dornen und Hecken zugemacht; in Rüdesheim wird der Weg, der nach dem Berg führt, sogar mit einem Thore verschlossen, zu welchem nur die Ortsobrigkeit die Schlüssel in Händen hat. Von nun an darf Niemand, ohne ausnahmsweise spezielle Erlaubniß, mehr in die Weinberge gehen, sogar die Schützen dürfen nicht hinein gehen, bei 30 kr. Strafe. Von dieser Veranstaltung war ich selbst Zeuge, als ich im Herbste 1830 und 1831 das Rheingau besuchte, und mit vielen Schwierigkeiten zu kämpfen hatte. In Rüdesheim wurde es so strenge gehalten, daß, nachdem ich den Zweck meiner Reise angegeben hatte, nicht einmal ein Schütz die Erlaubniß bekam, mich herum zu führen, was sonst überall üblich ist, es mußte mich ein Rathsmitglied begleiten, welcher das Eingangsthor in den Berg sorgfältig wieder hinter sich zuschloß, als wir eingetreten waren. Die Wein-Ärnte wird als ein unantastbares Eigenthum betrachtet.

Die Sitte, daß man zur Herbstzeit Freunde und Bekannte einladet, in die Weinberge zu gehen, und sich von den besten Trauben zu sättigen, wie es besonders im Würtembergischen gebräuchlich ist, kennt man im Rheingaue gar nicht. Wer hier zur Zeit der Trauben-Reife in Weinberge gehet, befühlt nur die Trauben, höchstens daß man eine Beere pflückt, um die Qualität zu kosten. Man würde es einem sehr übel nehmen, wenn man einzelne Trauben abpflücken wollte, um sich daran zu sättigen. Eben so wenig erhält man Trauben zum Kauf. Ich muß gestehen, daß ich bei meinem Besuche des Rheingaues, wo ich tausende von Weinbergen durchwanderte, kaum

so viele Beeren genossen habe, als man auf eine flache Hand legen kann; denn ich sahe von meinen Begleitern, daß nicht einer eine Traube abpflückte.

Aßmannshausen.

§. 242. Sobald man das Rüdesheimer Gebiet verläßt, so tritt man auch aus dem, dem Rheingaue eigenthümlichen Charakter; zwar ist er noch immer dominirend, allein die Erziehung ist schon etwas höher, und man findet schon mehr gemischten Rebsatz, auch mengen sich bunt die Rebanlagen mit weißem und rothem Gewächse. Erstere haben größtentheils Kleinberger, gemengt mit etwas Trollinger und Waelteliner, letztere bestehen durchgehends aus dem großen Burgunder, welcher eine sehr ergiebige Traube ist.

Auffallend ist, wie sich hier mit einemmale alles verändert, selbst die unkultivirte Vegetation bietet neue, dem oberen Rheingaue fremde Gegenstände dar. *)

§. 243. Die Lage der Aßmannshauser Weinberge ist durchschnittlich westlich. Eine Ausnahme hiervon macht der sogenannte Höllenberg, welcher eine Reihe südlicher Expositionen bildet. Er durchschneidet nämlich von Osten nach Westen ein Gebirgsthal, das gegen Aßmannshausen herunter sich sehr einengt, das dortige Gebirge, wodurch eine südliche Abdachung gebildet wird. Diese ganze südliche Wand war herzogliche Domaine, welche durchgehends mit Burgunder

---

*) Sehr wurde ich erfreuet, als ich mit einemmale die Fels-Parthieen begrünt fand mit acer monspessulanum, einem Strauche, der nur spärlich auf dem Hundsrück und dem Donnersberge wächst; und mit prunus mahaleb, ebenfalls ein Strauch des Hundsrück, von welchem die bei den Tabakrauchern beliebten wohlriechenden Weichselrohre gewonnen werden, u. dgl. mehr.

angelegt ist. In neuerer Zeit wurde aber der obere höhere Theil, 27 Morgen betragend, an Graf Bassenheim verkauft, und die herzogliche Regierung behielt nur den unteren besten Theil von 18 Morgen.

Gerne möchte ich hier meine Beobachtungen und Ansichten über die beiden Besitzungen aussprechen, allein ich kann einer gastfreundlichen Behandlung nicht undankbar begegnen, muß deßhalb schweigen, weil hier zwei große Interessen gegeneinander überstehen, die ich vielleicht durch ein öffentliches Urtheil compromittiren könnte.

§. 244. Hier fand ich auch mehrere Stöcke Burgunder, welche theilweise in Rulander übergegangen sind. Der mich begleitende Hofmann bestätigte auch meine Beobachtung mit dem Beifügen, daß diese Erscheinung öfter vorkomme. (Siehe erstes Heft §. 264.) Allein auffallend ist's doch, daß hier der Burgunder in den Rulander übergehet, während in Rüppertsberg der Rulander in den Burgunder übergehet. Welches ist nun die eigentliche Mutterpflanze?

§. 245. Die Abdachung wechselt hier von 20 bis 25 Grad.

§. 246. Der Boden ist durchgehends Thonschiefer, welcher in verschiedenen Farben wechselt, theils verwittert, theils nicht. Durchschnittlich ist hier wenig Baugrund, so daß der Boden, besonders nach dem Rotten ganz mit Steinen bedeckt ist, weßhalb auch die Steine, die über Faust groß sind, und nicht zum Ausebnen versenkt werden können, größtentheils auf große Haufen (Stein-Rosseln) geführt werden.

§. 247. An dem Herzoglichen Antheile ist auch eine bedeutende Strecke, etwa von 5 Morgen, an dem unteren Theile des Abhanges gegen den Thalbach, mit Traminer angelegt, nach Rheingauer Art, mit 2 Reben in einer Reihe. Diese Anlage ist ebenfalls mit sehr vielem Aufwande, besonders in hohen starken Mauerarbeiten, ausgeführt. Ueber den Erfolg konnte man nichts sagen, indem die älteste Anlage erst 4 Jahre alt war. Hier konnte man wieder recht deutlich den Nachtheil sehen, den das Pflanzen mit Blindreben bringt. An anderen Orten, wo mit Wurzelreben gesetzt wird, hat man im 4ten Jahre schon einen halben Herbst zu hoffen, und hier war kaum

ein kleines Träubchen zu finden, an welchem nur der Zeitigungs-Grad hätte beobachtet werden können. Die ausgebliebenen und später zu ergänzenden Stellen will ich gar nicht einmal in Anregung bringen, was doch gewiß auch in Betracht zu ziehen ist, wenn man an einer Stelle oft 7 Jahre lang keine Traube siehet.

§. 248. Bei den übrigen Weinbergen ist die Behandlung gerade wie zu Rüdesheim, es werden hier ebenfalls 4 Reben ins Quadrat gepflanzt; es wäre daher jede nähere Angabe überflüssig.

§. 249. Da der Aßmannshauser rothe Wein in besonderem Rufe stehet, so will ich mich in Beschreibung der Bereitung desselben etwas länger verweilen, und besonders das nachahmungswürdige Verfahren in der herzoglichen Kellerei zu Rüdesheim, wohin er von Aßmannshausen gebracht wird, näher bezeichnen.

Bei den gewöhnlichen Weinbergsbesitzern wird die Sache wirklich mit weniger Aufmerksamkeit behandelt, als man sich denken sollte. Die Trauben werden nämlich, wie zu Rüdesheim, mit den Mosterkolben in der Bütte oder Legel, siehe Fig. 25 und 26, zerstoßen, und je nach der Menge, entweder in Bütten mit einem Deckel, die gewöhnlich aus durchgeschnittenen Stückfässern bestehen, oder in aufgestellten Stückfässern, deren Boden herausgenommen ist, gebracht, und der Gährung darin überlassen. In den ersten paar Tagen der stürmischen Gährung, wo die Treber sich stark heben, wird die Masse täglich zweimal, oft nur mit einer Haue untergestoßen, und nach diesen täglich nur einmal dasselbe Verfahren beobachtet. Ist dann die Gährung vorüber, so wird die Masse auf die Presse gebracht, und sämmtlicher Most zusammen ins Faß gebracht.

Bei der herzoglichen Kellerei in Rüdesheim wird dagegen ein weit umständlicheres, aber auch weit zweckmäßigeres Verfahren beobachtet.

Es werden nämlich in dem herzoglichen Weinberge zu Aßmannshausen die Trauben, nachdem sie den gehörigen Reifegrad erreicht

haben *) in den Legeln mit Mosterkolben leicht zerstoßen, in Ladfässer von der gewöhnlichen Größe geschüttet, und in diesen wohlverschlossen in die Kellerei geführt; jedes Ladfaß hat nämlich ein Schloß, wozu der Weinbergsaufseher in Aßmannshausen und der Kellermeister in Rüdesheim Schlüssel haben; wornach also keine Veruntreuung unterwegs vorgehen kann. Angekommen in Rüdesheim wird die Masse ausgeleert und abgerappt, was dadurch bewerkstelliget wird, daß man dieselbe auf einen viereckigen Kasten schüttet, welcher unten mit einem starken Drahtgitter versehen, und über eine Bütte gestellt ist. Hier werden nun die Kämme von den Beeren, vermittelst eines stumpfen Besens getrennt, welche letztere in die unten stehende Bütte fallen. Ist dieß geschehen, dann kommen sie erst in den darnebenstehenden Tretzuber, wo die Beeren möglichst zerkleinert und die Hülsen zerrissen werden. Man sehe Fig. 22—23. Dieser Tretzuber stehet auf einer Bütte, die mit einem Deckel versehen ist, in welchen ein so großes Loch geschnitten ist, daß ersterer gerade noch darauf stehen kann, und dadurch befestiget wird, daß rings um die Oeffnung ein 1 Zoll hoher Stab aufgenagelt ist, damit der Zuber sich nicht verrücke, in diesen wird nun die Masse theilweise gebracht, und vermittelst breiter Stämpfel, wie man sie an vielen Orten zum Sauerkraut braucht, so zerquetscht, daß das ganze eine Breiform hat, und keine ganzen Beeren mehr zu bemerken sind. Diese so zubereitete Masse wird dann in die Gährfässer gebracht, in welchen hernach der Most seine Umbildung erhält und zwar auf folgende Weise.

Vorangehend muß ich bemerken, daß die herzogl. Kellerei aus 2 großen Kellern bestehet, welche im rechten Winkel zusammenstoßen,

*) Dieser Reifegrad bestehet darin, wenn die Trauben anfangen, welk zu werden, so daß die Beeren etwas einschrumpfen und runzlich werden; denn sie dürfen nicht faul werden, wie die Rießlinge, sonst wird ihr Farbestoff in den Häuten zerstört, und der Wein verliert seinen Charakter, wenn er auch gleich mehr süß und geistreich dadurch würde. Man sucht deßhalb auch die faulen Trauben zu entfernen, und macht in günstigen Jahren eine Auslese.

und wovon der eine, der größere zum weißen Wein, besonders für die Zehentweine, und der kleinere für rothen Wein gebraucht wird. Ueber letzterem stehet das Kelterhaus, und über ersterem das Gährhaus, und die zur Keller- und Kelter-Wirthschaft nöthigen Gebäude. Dieses Gährhaus ist ein langer Saal, der mit Steinen geplattet und mit Rinnen versehen ist, für einen etwaigen Unglücksfall. Der Länge dieses Saales nach sind auf beiden Seiten Faßlager, gelegt, wie in einem Keller, und auf diese sind der Reihe nach Stückfässer aufgestellt, wie Fig. 28, ein solches im Durchschnitte anzeigt. Unten ist ein Hahnen (a) angebracht, über welchen ein durchlöcherter Deckel von Holz (b) schief angebracht ist, damit die Flüssigkeit rein ablaufen, und den Hahnen nicht verstopfen kann. In diese Fässer wird nun die zerquetschte Traubenmasse gebracht, und damit dieselbe so weit gefüllt, daß das Faß etwa zum vierten Theil leer bleibt, hierauf wird ein durchlöcherter Deckel (cc) auf die Masse gelegt, und dieser mit 3 Stützhölzern (dd) festgesprießt, so daß, wenn die Masse durch Gährung sich zu heben beginnt, der Troß unter der Flüssigkeit bleibt, welche dann mit dem ausströmenden Gase durch die Löcher des Deckels dringt, und den Troß überlagert. Wenn diese Vorrichtung angepaßt ist, dann wird der obere Faßboden eingelegt, luftdicht verklebt, und eine Blechröhre (e) eingesetzt *), welche mit dem anderen Ende in einen irdenen

*) Hier habe ich mich wiederholt überzeugt, daß die Röhren von Blech zu Gährmaschinen nichts taugen, indem das kohlensaure Wasser die Eigenschaft hat, sowohl metallisches als oxidulirtes Eisen aufzulößen, denn wenn bei der Gährung Kohlensäure entwickelt wird, so entweicht zugleich Wasser und etwas weniger Weingeist, in Folge der entbundenen Wärme bei dem Gährungsprozeß. Dieser Wasserdunst legt sich an dem kalten Blech zu Tropfen an, wirkt durch die Kohlensäure auflößend auf das Eisen, und fällt dann als eisenhaltiges Wasser wieder in den Wein zurück. Hiervon kann man sich am besten überzeugen, wenn man das Innere der Röhren untersucht, wo man sie ganz mit Rost überzogen sehen wird. Ich wurde im Herbste 1834 in diesem herzoglichen Keller durch Zufall auf diesen Uebelstand aufmerksam, als ich daselbst auf den Fässern ganz neue Röhren liegen sahe, die erst ihre Anwendung erwarteten. Durch die feuchte, fast ganz mit Kohlen-

Topf (f) — einen gewöhnlichen Milchhafen — reicht, der mit Wasser gefüllt ist, was jeden Tag durch frisches ersetzt wird. So bleibt das Ganze stehen, bis keine Luftentwicklung mehr sichtbar wird, worauf man noch etwa 8 Tage zuwartet, bis man die Masse auspreßt, was etwa 3 Wochen nach der Lese Statt findet. Nach dieser Zeit wird das Flüssige durch den Hahnen abgezogen, der obere Deckel so wie der durchlöcherte herausgenommen, die Treber auf die Kelter gebracht, und gepreßt. Der erhaltene Druckwein wird dann verhältnißmäßig unter den Vorlaß in den Fässern vertheilt, die zur Bequemlichkeit der Käufer nicht alle 1 Stück Wein enthalten, wie bei den weißen Weinen, sondern ein großer Theil enthält nur ½ auch 1 Zulast. (1 Zulast enthält 4 Ohm — 7½ Ohm ist ein Stück. — Die Ohm hat 20 Viertel, das Viertel 4 Maas, die Maas 4 Schoppen.)

Gewöhnlich wird der rothe Wein im März abgestochen, und nach 4 bis 6 Wochen versteigert. Derjenige, welcher nicht abgegeben wurde, wird im Oktober nochmal abgestochen.

---

säure angeschwängerte Luft waren diese Metallröhren wie von Thau überzogen, als ich sie in die Hand nahm. Wie staunte ich aber, als ich meine nassen Finger an die Zunge brachte, und den Geschmack empfand, wie wenn ich eine dünne Eisenvitriolauflößung gekostet hätte. Ich erinnerte mich sogleich eines Experimentes, das, diesem ähnlich, uns Professor Pickel von Würzburg machte. Als ich nämlich im Jahre 1811 dort studirte, machte er mit mehreren seiner Zuhörer eine Badreise nach Kissingen und Bocklet, welch letzteres einen bedeutenden Eisensäuerling, oder Stahlwasser hat. Da sich hier eine Menge Kohlensäure entwickelt, welche die früheren Fassungen öfters beschädigte, so wurde eine Vorrichtung gemacht, das Gas besonders aufzufangen und abzuleiten, was man jetzt die Luftquelle nennt. Hier paßte nun Pickel eine gläserne Entbindungsröhre in das Rohr der Luftquelle, leitete dieses in ein Trinkglas voll reines Wasser, und warf etwas Eisenfeile hinein. In kurzer Zeit war durch das durchströmende Gas die Eisenfeile aufgelößt und völlig verschwunden, und das reine Wasser war schnell in das beste Stahlwasser, oder Eisensäuerling verwandelt.

Diesem zu Folge ist es weit räthlicher die Gährröhren von Holz machen zu lassen, wie es auch häufig im Rheingaue geschiehet, denn bei jedem Dreher sahe ich solche vor seinen Laden zum Verkaufe ausgehängt.

Zu bemerken ist noch, daß hier die vortreffliche Einrichtung getroffen ist, daß aller gepreßte Most von der Kelter ab in den Keller fließt, wo derselbe durch Rinnen, die aus ausgehöhlten tannenen Stämmchen bestehen, in jedes Faß geleitet werden kann.

§. 250. Dieß ist wohl die zweckmäßigste Bereitung des rothen Weines, die mir bekannt ist. Alle übrigen haben den Nachtheil, daß die Masse zu lange mit der Luft in Berührung bleibt, wodurch eine leichte Ansäuerung, eine Disposition zu dem sogenannten Stich, entstehet, was aber hier nicht der Fall ist, indem durch das Absperren mit Wasser jeder Luftzutritt abgehalten wird. Daß sich die Farbe auch ohne tägliche Bewegung auszieht, davon haben wir hier den besten Beweis, indem der so behandelte Wein so roth ist, wie der andere. Bekanntlich wird die rothe Farbe aus den Beerhäuten nicht eher ausgezogen, als bis die zuckerhaltige Flüssigkeit in eine weingeistige verwandelt ist, welche nur dann erst die Fähigkeit besitzt, den Farbestoff aufzulößen; da nun durch die Gährung die ganze Masse in Bewegung kommt, und die ausströmende Luft immer die Theilchen von ihrer Stelle drängt, so wird durch diese Luft die Flüssigkeit in beständiger Bewegung erhalten, wo sie dann auflößend die Farbe in sich aufnimmt.

Ueber die Lese im Rheingaue.

§. 251. Die Lese ist einer der wichtigsten Gegenstände im Rheingaue, sie wird aber auch mit einer Aufmerksamkeit behandelt, wie man sie wohl selten an anderen Orten antrifft, weßhalb auch mehrentheils durch die angewandte Kunst, die so außerordentlichen Produkte gewonnen werden, so daß man mit Gewißheit annehmen darf, daß bei ähnlicher Behandlung an manchen vorzüglichen Lagen ein ähnliches Produkt gewonnen werden könnte. Die erste Bedingniß hierzu ist aber die Auslese und die Spätlese, welch letztere ein

Zufall auf dem Johannisberge in den 1770r-Jahren herbeiführte. Diese gute Sache fand lange viele Widersacher, so daß sie erst seit 1822 als allgemein eingeführt zu betrachten ist.

§. 252. Die Auslese geschiehet besonders in ungünstigen Jahren, wo die Blüthe-Entwicklung sich verzögerte, folglich verschiedene Reifegrade Statt finden, und wo besondere Disposition zur Fäulniß an den Trauben zu bemerken ist. Dem zu Folge ist die Anordnung getroffen, daß, wenn die Trauben reif sind, und stark zu faulen beginnen, so wird die Lese eröffnet, wo gewöhnlich, (besonders in Hochheim) die Verständigeren die faulen Trauben abschneiden, und die noch etwas gesunden hängen lassen. Wer aber dieß nicht will, darf seinen Weinberg ganz ablesen, hat aber dafür den Schaden hernach für sich. Ist diese Auslese gemacht, dann werden die Weinberge wieder strenge geschlossen, und die Schützen auf ihre Posten gestellt. Nach Verlauf von 10 bis 14 Tagen, je nach dem Ermessen eines besonders dazu ernannten Ausschusses, wird dann die zweite und letzte Lese vorgenommen, die in dieser Hinsicht besonders sach- und naturgemäß ist, da die Trauben ja auch oft 14 bis 20 Tage von einander blühen. Die Lese wird dabei in verschiedenen Abtheilungen, je nach ihrer Lage vorgenommen. Dieß ist das Verfahren im Allgemeinen an den verschiedenen Orten.

Was aber die größeren adeligen und fürstlichen Güter betrifft, die nicht durch die Zehent-Erhebung in ihren Operationen gestört werden, dort wird die Sache mit einer Intelligenz betrieben, die noch gar vielen fremd ist. Abgerechnet, daß diese gewöhnlich 2 und 3 Wochen noch später lesen, als andere; so wird bei ihnen auf die Auswahl der Trauben eine Sorgfalt verwendet, die oft bis in's Kleinliche gehet, wobei aber der Zweck erreicht wird, das Produkt zu ungeheuerem Werthe zu bringen. Denn hier ist man nicht zufrieden, die Trauben zum höchsten Reifegrad gelangen zu lassen, sondern man sortirt die Trauben, und an diesen wieder die Beeren selbst, so daß man durch Auspflücken, die noch gesunden Beeren von den faulen trennt, indem erstere einen geringeren Wein geben, als letztere, die

faul sind, welche den edelsten Wein geben. Ja, man geht in neuerer Zeit so weit, daß man bei günstiger Witterung die faulen Trauben noch so lange hängen läßt, bis das Wässerige aus ihnen verdunstet ist, und sie wie Rosinen zusammen schrumpfen, gewöhnlich springen die Beeren an der Spitze etwas auf, und es hängt sich ein Tröpfchen eines braunen Zuckersaftes daran, was ganz klebrig ist. Diese Trauben geben natürlich die edelsten Weine, aus denen alle Säure verschwunden ist, und die nur Gewürz, Geist und Süßigkeit in sich tragen. Die Eigenschaften eines solchen Weines sind auch kaum zu schildern, sie sind das, besonders in ihrer Jugend, was man sich unter dem Namen Nectar nur Vollkommnes denken mag.

§. 253. Das zweite Bedingniß ist, wie schon gesagt, die Spätlese. In ihr liegt der besondere Weinveredlungsprozeß, und ohne diese kann nie das erreicht werden, was man bisher erreichte. Manche mögen die Sache als unbegreiflich finden, wenn sie hören, daß nur die faulen Trauben den vorzüglichen Wein geben. In allen anderen teutschen Gegenden, außer dem Rheingaue, hatte man bisher den Begriff, daß die Trauben ihren höchsten Reifegrad erreicht hätten, wenn die schwarzen Trauben recht schwarz, und die weißen Trauben etwas bräunlich gefärbt seyen, und braune Kerne hätten. Man hielt bisher diesen Zustand für den vollendetsten, und einen anderen Zustand als den Wein benachtheiligend. Dem ist aber nicht so. Die Erfahrung im Keller zeigt uns, daß nur aus dem faulen Traubensafte der edelste Wein gewonnen wird.

§. 254. Um aber darüber die Begriffe nicht zu verwirren, so ist die Bemerkung nöthig, daß bei den Trauben 2 Zustände der Fäulniß Statt finden, nämlich die Rothfäule oder die Gesundfäule, und die Krankfäule. Bei ersterer veredelt sich der Saft, und seine Säure verwandelt sich allmählich in Zucker, bei letzterer bleibt die Traube sauer, und es tritt eine nachtheilige Zersetzung der Masse ein. Diese Rothfäulniß ist also das Hauptbedingniß zur Veredlung des Weines, und charakterisirt sich dadurch, daß die Haut der weißen Beeren braunroth wird, die sich bei leichtem Drucke schon von dem

inneren Fleische abtrennt. Zu solchem Zustande eignet sich aber am besten der Rießling, andere vollsaftige Trauben springen gerne auf, und neigen sich zur Schimmelfäulniß, welche der Qualität des Weines nicht sehr förderlich ist. Doch darf man auch hierin nicht sehr ängstlich seyn, denn ich habe im Herbste 1834 in Rüdesheim und auf dem Johannisberge Traubensaft gekostet, der wie mit Mistpfuhl vermengt schmeckte, und der nach der Versicherung der Eigenthümer, nach dem ersten und zweiten Abstiche, mit dem feinsten blumigten Geschmacke hervortreten soll, in welchem alles faulige verschwunden ist. Hievon kann man sich wirklich am besten in dem Keller des Johannisberges überzeugen, wo ein Faß Wein liegt, das 1831 blos mit dem Safte der auf den Boden aufgelesenen verfaulten Trauben gefüllt wurde. Der Inhalt ist köstlich, und schmeckt wie ein mit Mallaga gemengter edler Rheinwein.

§. 255. Gleichwie auf den Zustand der Trauben besondere Rücksicht genommen wird, so wird auch bei dem Einherbsten mit aller Vorsicht verfahren. Fast alles Herbstgeschirr, besonders die Bütten, worin die zerkleinerten Trauben gebracht werden, sind mit Deckeln versehen, die man im Nothfalle mit einem Hängeschloß verschließen kann. Diese Deckel sind aber nicht an den Zübern befestiget, sondern sie werden durch Einschieben in einen eisernen Ring geschlossen. Es ist nämlich jede dieser Bütten mit 2 Eisen versehen, die am äußeren Rande gegeneinander über aufgenagelt sind, über den Rand etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll vorstehen, und einen Ring bilden. In einen dieser Ringe wird nun ein eiserner Stift, der auf dem Deckel aufgenagelt ist, gesteckt, und der andere Ring, auf der entgegengesetzten Seite, gehet durch den Deckel, der hier etwas uber den Büttenrand vorstehet. Auf diese Art liegt der Deckel fest auf, ohne bewegt werden zu können, und ist leicht abzunehmen. Hängt man nun ein Schloß in den einen R g, der durch den Deckel vorstehet, so ist die Bütte fest verschlossen. Der größte Theil solcher Bütten bestehet aus alten Stückfässern, welche in der Mitte durchschnitten sind, so daß jedes Faß zwei solche Bütten gibt. Mit diesen ist jeder Weinbergsbesitzer nach Bedürfniß versehen;

gewöhnlich werden sie der Reihe nach in den Kelter-Raum gestellt, oder auch in einen sonstigen bedeckten Hofraum, und in solche wird gewöhnlich ein Ladfaß, das etwas weniger, als die Bütte enthält, mit Trebern geleert. Auf diese Art kann man gar gut seine Weine, je nach Lagen, sortiren, zumal sie in keine größere Fässer, als Stückfässer, eingelagert werden.

§. 256. Dieses Sortiren der Weine ist besonders eine Sache der höchsten Wichtigkeit, denn das Zusammenwerfen sämmtlicher Trauben in eine große Standbütte, wie es an vielen Orten geschiehet, in dem Begriffe, daß ein Wein den anderen gut mache, ist eine längst veraltete Sache, die bei einem rationellen Weinbauer gar nicht mehr Statt finden kann.

Erst durch dieses Sortiren der Weine lernt der Produzent den Werth seines Produktes kennen, und es wird ihm ein weit größerer Gewinn zu Theil. Erstens kann er ein ausgewähltes Faß Wein weit theuerer verkaufen, und zweitens gibt solch eine bessere Sorte dem Keller einen höheren Ruf, der auf den Werth des ganzen Inhaltes bedeutenden Einfluß hat. Man nehme nur die Weine des Johannisberges und des Steinberges als Vorbild. Hier werden durch sorgfältige Auswahl Weine gewonnen, die mit 4000 bis 6000 fl. pr. Stück bezahlt werden, während aus denselben Bergen wieder Weine da sind, die nur mit 6 bis 800 fl. bezahlt werden. Würde alles ohne Rücksicht untereinander geworfen, so würde im Durchschnitte vielleicht nur die Hälfte des Preises erzielt werden. Schon die hohen Preise des einen Produktes wirken vortheilhaft auf die des geringeren. Wer deßhalb die Einrichtung hierzu in seinem Keller machen kann, der versäume es nicht, die Kosten werden reichlich wieder ersetzt.

§. 257. Wenn die Trauben vom Stocke abgenommen werden, so werden sie im ganzen Rheingaue, in einem Tretzuber, vor den Weinbergen, mit großen Stiefeln zertreten, ausgenommen in Rüdesheim, wo sie mit Mosterkolben in den Tragbütten zerstoßen werden. Auch hierin wird an manchen Orten noch die Vorsicht zu aller Abhaltung der Luft gebraucht, daß man auf die schon erwähnten Bütten

einen Deckel legt, in den ein großes Loch ausgeschnitten ist, worein gerade der Tretzuber paßt. Auf diesem Deckel ist ein Stiefelzieher, damit der aussteigende Treter nicht genöthigt ist, mit den Weinstiefeln auf den Boden zu treten, Fig. 23. Dieses Treten könnte übrigens füglich durch breite Stämpfel ersetzt werden, womit man die ohnehin morschen Trauben zerstoßen kann.

Die zerquetschten Trauben werden sogleich in einem gewöhnlichen Ladfasse nach Hause gebracht, und dort in die Bütten der Reihe nach abgeladen, sie stehen deßhalb auch auf dem Boden, und nicht auf einem Gerüste; gewöhnlich wird des Nachts über gekeltert, was den Tag über gelesen wurde, wobei die ganze Flüssigkeits-Masse auf die Kelter geschüttet wird.

Dieses Zertheilen des Herbst-Ertrages in kleinere Massen, um die Weine nach Lagen sortiren zu können, und dieses schnelle Keltern sind wesentliche Vortheile, die man sonst fast überall vernachlässiget.

§. 258. Man denke sich, wie nachtheilig man oft den Wein behandelt, wenn man, wie es in den meisten Weingegenden der Fall ist, die Trauben, die oft 4 bis 6 Tage später gelesen wurden, zu den schon halb vergohrenen schüttet, wodurch die Gährung, folglich die Weingeist-Bildung unterbrochen wird. An vielen Orten läßt man ihn absichtlich bis zu einer gewissen Gährungsperiode stehen, damit man vorher die Flüssigkeit abziehen und dann die entleerten Treber auf die Presse bringen kann.

Wohl ist dieß nicht unzweckmäßig bei einigen sogenannten weichen Traubensorten, wie z. B. dem Sylvaner, Ortlieber rc., allein bei dem Rießling ist es eine schädliche Behandlung, denselben länger als 12 höchstens 24 Stunden stehen zu lassen; denn die Einwirkung der Luft auf den Traubensaft ist zu bedeutend, als daß man auf Abhaltung derselben nicht alle Aufmerksamkeit verwenden sollte, zumal beim rothen Weine, deßhalb ist das Bedeckthalten der Masse ein nothwendiges Bedingniß zur Erhaltung eines guten Weines. Aus dem Grunde sucht man auch im Rheingaue den Wein so bald und so

süß wie möglich in den Keller zu bringen, wo er in Stückfässer gethan wird, die gewöhnlich 600 große Maas oder 1400 grüne Bouteillen enthalten. Der Wein wird dann im ersten Jahre zweimal, auch dreimal abgestochen; nämlich das erstemal im März, das zweitemal gegen Ende Mai, und das drittemal kurz vor dem Herbste.

§. 259. Dieses zweite Abstechen im Mai ist ein hauptsächliches Erforderniß, um den Wein vor den Sommerkrankheiten, wie das Zähe- und Trübwerden zu schützen, und es sollte kein Weinbesitzer dieß unterlassen, indem er dadurch vielen Verlegenheiten vorbeugt, die oft im Sommer eintreten.

Wer auch nur immer schon die Weine im Keller beobachtet hat, der wird sich überzeugt haben, daß wenn dieselbe auch noch so klar von der Hefe abgezogen werden, er immer nach einiger Zeit wieder einen starken Bodensatz bildet. Diesen zu entfernen, ist der Zweck des zweiten Abstiches. Bekanntlich stehet der Wein mit einigen Entwicklungsperioden des Traubenstockes, besonders mit der Blüthe in einer gewissen, ich möchte sagen, sympathetischen Beziehung, und es geht in ihm sowohl im Sommer als im Winter, zu gewissen Zeiten, eine innere Bewegung vor. *) Ist nun der Wein nicht ganz klar, so daß er zur Zeit eintretender Bewegung noch einen Bodensatz hat, so wird ein Theil davon durch dieselbe gehoben, und unter die Masse gebracht, wodurch eine dem Weine oft nachtheilige Trübung entstehet, die das Zähewerden und andere Krankheiten herbeiführt. Ueberhaupt suche man jeden Gährungsstoff möglichst aus dem Weine zu entfernen, wenn man ihn klar, rein und gesund erhalten will, und scheue nicht

---

*) Daher die abergläubische Probe an der Christnacht für ein gutes oder schlechtes Weinjahr. Es werden nämlich am Abende vor der Christnacht die Probefässer ganz mit Wein angefüllt. Lauft der Wein in dieser Nacht über, so bedeutet dieß ein gutes kommendes Weinjahr, bleibt er zurück, so bedeutet es das Gegentheil. Es muß also doch um diese Zeit eine Bewegung im Weine vorgehen, sonst könnte er nicht überlaufen.

die Kosten, die ein zweites oder drittes Abziehen verursachen. Denn jeder heterogene Körper wirkt nachtheilig auf des Weines fortschreitende Entwicklung.

Die Pressen oder Keltern im Rheingaue und im Unter-Rheine.

§. 260. Gleich wie man in neuerer Zeit, im Rheingaue und dessen Umgegend die Keller-Einrichtungen verbesserte, nämlich die großen Lagerfässer allmählich verschwinden machte, und dieselben durch die Stückfässer ersetzte, so hat man sich auch bestrebt, die Kelter-Einrichtungen zu verbessern, und die früher allgemein gebräuchlichen Baumkeltern, durch zweckmäßigere Pressen, die weniger Raum einnehmen, zu ersetzen. Ob das Bedürfniß der Zeit — der eingetretene Holzmangel — diese Aenderung veranlaßte, oder ob sie durch Ueberzeugung allein herbeigeführt wurde, will ich nicht zu entscheiden wagen, da man mit dem Alten, wie mit dem Neueren, ziemlich gleichen Zweck erreicht; wir wollen deßhalb nur bei der Sache selbst verweilen.

§. 261. Die älteren allgemein üblichen Pressen waren die Baumpressen, deren Druck durch Hebelkraft hervorgebracht wurde.

Die neueren sind Schrauben-Pressen, mit unmittelbarem Druck, und von verschiedener Form.

§. 262. Die rheinischen Baumpressen unterscheiden sich von den in Würtemberg und den angränzenden Gegenden üblichen Baumkeltern, wesentlich in ihrer Größe und Konstruktion. Die Würtemberger Baumkeltern drücken, nämlich durch einen 30 bis 40 Fuß langen Hebel, bestehend aus 4 übereinander gelegten Eichbäumen von derselben Länge. Dieser an sich schon ungeheuere Druck wird dadurch noch vermehrt, daß am Ende des Hebels eine Spindel angebracht ist, an welcher ein großer Stein, um das Gewicht zu vermehren, oder die

an ein in der Erde sich befindendes Gestell befestiget ist, um den Hebel stärker herabziehen zu können.

Die rheinischen Baumpressen sind dagegen kleiner und haben nur einen etwa 20 bis 25 Fuß langen Hebel. Das Fußgestell einer solchen Kelter bestehet nämlich aus 2 dicken eichenen Balken, auf welche das Biet oder die Preßpfanne aufgesetzt ist. Auf diese drückt nun ein Hebel von besagter Länge, der gewöhnlich nur aus einem einzigen Eichbaume bestehet, und so gewählt ist, daß er sich vornen in 2 Aeste theilt, und somit eine Gabel bildet; zwischen diese ist eine hölzerne Schrauben-Mutter eingepaßt, durch welche eine hölzerne Schrauben-Spindel lauft, die mit ihrem unteren Ende zwischen den 2 großen Tragbalken befestiget ist, und so durch Umdrehen den Hebelbaum, der hinten beweglich ist, auf und nieder bewegt; *folglich sind die* 2 Tragbäume mit dem Hebelbaum durch die Spindel verbunden, und das Niederziehen des letzteren gegen die Tragbäume bewirkt den Druck. Manche sind auch umgekehrt geformt, so daß die Spindel zwischen den 2 Tragbalken sich auf und nieder bewegt, und der Kopf derselben an der Gabel des Hebelbaumes so befestiget ist, daß er nur im Kreise sich drehet. Dieß sind die Baumkeltern, die man noch häufig im Rheingaue, häufiger aber noch am Rheine hinab von Rüdesheim bis Koblenz antrifft, sie sind aber fast alle noch aus früheren Zeiten vorhanden; die neueren gewöhnlichen, die allmählich jene verdrängen, sind die einschraubigen Keltern, mit einer großen Holzspindel, die unmittelbar von Oben auf die Masse drücken, *sie sind* in der Regel so geformt, wie im ersten Hefte schon eine Abbildung davon gegeben wurde.

§. 263. Wie aber alles Maschinenwesen in neuerer Zeit einer Vervollkommnung unterworfen wird, so gibt sich auch bei den Weinpressen ein Voranschreiten kund. Diese Verbesserung bestehet in der Anwendung von eisernen Spindeln statt der hölzernen, die einen kräftigeren und sichereren Druck auszuüben vermögen. Die hier unten folgende ausführliche Beschreibung zweier solcher Pressen soll ein treues Bild ihrer inneren und äußeren Einrichtung geben. Vorerst

muß ich aber bemerken, daß ich diese nebst den beiden Abbildungen der Güte eines jungen Herrn von Seeger aus Stuttgart verdanke, welcher die Gefälligkeit hatte, mir sein Manuscript nebst seinen Zeichnungen zur Benutzung für dieses Heft zu überlassen.

Derselbe reiste nämlich für Rechnung des Weinbauvereines in Stuttgart, zugleich mit mir in das Rheingau, um die Spätlese von 1834 daselbst zu beobachten. Zwar verfolgten wir hierbei gleichen Zweck, da aber Hr. v. Seeger sich längere Zeit, als ich, im Rheingaue aufhielt, und er besondere Aufmerksamkeit auf diesen Gegenstand verwendete, so bat ich ihn um Mittheilung seiner Arbeit, und um die Erlaubniß, diese Zeichnungen benutzen zu dürfen, was er mir auch mit aller Bereitwilligkeit überließ, und wofür ich ihm hiermit öffentlich danke.

§. 264. Ich glaube die verdienstvolle Arbeit des jungen Mannes, nämlich seinen Reisebericht, der im nächsten Korrespondenzblatte von Würtemberg erscheinen wird, nicht besser würdigen zu können, als wenn ich hier seine eigenen Worte wieder gebe, nach welchen die Erklärungen sehr genau und verständlich gegeben sind.

Der Verfasser sagt: „Gewöhnlicher als die Baumkeltern sind die sogenannten Schraubenpressen, und unter diesen siehet man am häufigsten die Pressen mit einer hölzernen Schraube. Sie ist unserer gewöhnlichen einspindlichen Obstpresse ähnlich; denkt man sich bei Presse Nro. 30 die beiden Säulen, je um ½' höher, setzt an die Stelle der eisernen Spindel (a) die darüber befindliche hölzerne (b), so erhält man die gewöhnliche Größe ihrer Einzeltheile, wobei jedoch zu bemerken, daß das Biet meistens kleiner, d. h. nur 5 — 5½' im Lichte lang und breit ist, und daher das Querholz, die Säulen ꝛc., deren übrigen Verhältnisse, so wie die der Spindel sich jedoch gleich bleiben, ungefähr um 1 Fuß näher zusammengerückt werden; da die hölzernen Spindeln nicht sehr dauerhaft sind, und die Gewinde derselben leicht auslaufen, so werden in neuerer Zeit Pressen mit eisernen Spindeln angewandt. Hiervon gibt es im Rheingaue zweierlei Arten.“

an ein in der Erde sich befindendes Gestell befestiget ist, um den Hebel stärker herabziehen zu können.

Die rheinischen Baumpressen sind dagegen kleiner und haben nur einen etwa 20 bis 25 Fuß langen Hebel. Das Fußgestell einer solchen Kelter bestehet nämlich aus 2 dicken eichenen Balken, auf welche das Biet oder die Preßpfanne aufgesetzt ist. Auf diese drückt nun ein Hebel von besagter Länge, der gewöhnlich nur aus einem einzigen Eichbaume bestehet, und so gewählt ist, daß er sich vornen in 2 Aeste theilt, und somit eine Gabel bildet; zwischen diese ist eine hölzerne Schrauben-Mutter eingepaßt, durch welche eine hölzerne Schrauben-Spindel lauft, die mit ihrem unteren Ende zwischen den 2 großen Tragbalken befestiget ist, und so durch Umdrehen den Hebelbaum, der hinten beweglich ist, auf und nieder bewegt; folglich sind die 2 Tragbäume mit dem Hebelbaum durch die Spindel verbunden, und das Niederziehen des letzteren gegen die Tragbäume bewirkt den Druck. Manche sind auch umgekehrt geformt, so daß die Spindel zwischen den 2 Tragbalken sich auf und nieder bewegt, und der Kopf derselben an der Gabel des Hebelbaumes so befestiget ist, daß er nur im Kreise sich drehet. Dieß sind die Baumkeltern, die man noch häufig im Rheingaue, häufiger aber noch am Rheine hinab von Rüdesheim bis Koblenz antrifft, sie sind aber fast alle noch aus früheren Zeiten vorhanden; die neueren gewöhnlichen, die allmählich jene verdrängen, sind die einschraubigen Keltern, mit einer großen Holzspindel, die unmittelbar von Oben auf die Masse drücken, sie sind in der Regel so geformt, wie im ersten Hefte schon eine Abbildung davon gegeben wurde.

§. 263. Wie aber alles Maschinenwesen in neuerer Zeit einer Vervollkommnung unterworfen wird, so gibt sich auch bei den Weinpressen ein Voranschreiten kund. Diese Verbesserung bestehet in der Anwendung von eisernen Spindeln statt der hölzernen, die einen kräftigeren und sichereren Druck auszuüben vermögen. Die hier unten folgende ausführliche Beschreibung zweier solcher Pressen soll ein treues Bild ihrer inneren und äußeren Einrichtung geben. Vorerst

muß ich aber bemerken, daß ich diese nebst den beiden Abbildungen der Güte eines jungen Herrn von Seeger aus Stuttgart verdanke, welcher die Gefälligkeit hatte, mir sein Manuscript nebst seinen Zeichnungen zur Benutzung für dieses Heft zu überlassen.

Derselbe reiste nämlich für Rechnung des Weinbauvereines in Stuttgart, zugleich mit mir in das Rheingau, um die Spätlese von 1834 daselbst zu beobachten. Zwar verfolgten wir hierbei gleichen Zweck, da aber Hr. v. Seeger sich längere Zeit, als ich, im Rheingaue aufhielt, und er besondere Aufmerksamkeit auf diesen Gegenstand verwendete, so bat ich ihn um Mittheilung seiner Arbeit, und um die Erlaubniß, diese Zeichnungen benutzen zu dürfen, was er mir auch mit aller Bereitwilligkeit überließ, und wofür ich ihm hiermit öffentlich danke.

§. 264. Ich glaube die verdienstvolle Arbeit des jungen Mannes, nämlich seinen Reisebericht, der im nächsten Korrespondenzblatte von Würtemberg erscheinen wird, nicht besser würdigen zu können, als wenn ich hier seine eigenen Worte wieder gebe, nach welchen die Erklärungen sehr genau und verständlich gegeben sind.

Der Verfasser sagt: „Gewöhnlicher als die Baumkeltern sind die sogenannten Schraubenpressen, und unter diesen siehet man am häufigsten die Pressen mit einer hölzernen Schraube. Sie ist unserer gewöhnlichen einspindlichen Obstpresse ähnlich; denkt man sich bei Presse Nro. 30 die beiden Säulen, je um ½' höher, setzt an die Stelle der eisernen Spindel (a) die darüber befindliche hölzerne (b), so erhält man die gewöhnliche Größe ihrer Einzeltheile, wobei jedoch zu bemerken, daß das Biet meistens kleiner, d. h. nur 5 — 5½' im Lichte lang und breit ist, und daher das Querholz, die Säulen ꝛc., deren übrigen Verhältnisse, so wie die der Spindel sich jedoch gleich bleiben, ungefähr um 1 Fuß näher zusammengerückt werden; da die hölzernen Spindeln nicht sehr dauerhaft sind, und die Gewinde derselben leicht auslaufen, so werden in neuerer Zeit Pressen mit eisernen Spindeln angewandt. Hiervon gibt es im Rheingaue zweierlei Arten.“

„Obgleich der Verfasser die mit Nro. 30 bezeichnete Art nur in der Kelter von Hrn. Probst, Kaufmann in Mainz und Weinbergsbesitzer zu Rüdesheim sahe, so hielt er es doch für zweckmäßig ihre verschiedenen Theile wo möglich genau aufzuzeichnen, damit sie von Handwerkern nachgemacht werden kann."

„Ihr Besitzer hält sie für die vortheilhafteste der ihm bekannten Pressen, und eigene Ansicht ihres Gebrauchs überzeugte auch den Verfasser von ihrer Zweckmäßigkeit.

„Schon verbreiteter ist die mit Nro. 29 bezeichnete Art von Pressen, bei welcher der Gegendruck dadurch erzeugt wird, daß die Spindel durch das Biet und den mittleren, breiteren der drei dasselbe unterstützenden Balken geht, und unter demselben sich in einen viereckigen Kopf endiget, der etwas in das Holz eingelassen und mit einer Schraube an dasselbe gedrückt wird."

„Diese Einrichtung erfordert noch weniger Raum und Eichenholz, als jene, hat aber den Nachtheil, daß die Spindel durch das Biet gehet. Man sieht leicht ein, daß während bei jener Art die eiserne Spindel unmittelbar drückt, bei Presse Nro. 29, die messingene Mutter den unmittelbaren Druck auf den Preßblock ausübt."

„Die Spindel und der Schlüssel sind an beiden Pressen von Schmiedeisen, der Kranz dagegen von Gußeisen; die bei Presse Nro. 30, in den oberen Querbalken eingesetzte Mutter ist von Gußeisen, in welches die Schraubengänge besonders noch gebohrt werden, die Mutter bei Presse Nro. 29 ist von Messing, und mit dem Kranze verbunden. Die Unterlage bei Nro. 30 ist von Gußeisen, die Unterlagen für die messingene Mutter, bei Nro. 29, von Schmiedeisen."

„Die Kosten betragen bei Presse Nro. 30 für das nöthige Guß- und Schmiedeisen, ohne die Büttenreife, und anderes nicht zum eigentlichen Pressen gehöriges Eisen 168 fl. Es wiegt zusammen 480 Pfund, à 21 kr."

„Bei Presse Nro. 29 wiegt das zum Pressen nöthige Schmied- und Gußeisen, nebst der messingenen Mutter, 456 Pfund, welche à 23 kr. pr. Pfund, um 176 fl. geliefert wurden. Das aus starken

forchenen Dielen zusammengesetzte Biet kostete 44 fl. Die ganze Presse kommt auf ohngefähr 300 fl. zu stehen."

„Die Anwendung der beiden Arten von Pressen geschiehet fast nach ein und derselben Weise, und bestehet im Wesentlichen in folgendem: Wurde schon so lange nicht mehr gepreßt, daß der Bietboden wieder trocken geworden ist, so muß man natürlich das Biet vor dem ersten Aufschütten der Trauben mit Wasser ausfegen, und aufquellen lassen. Hierbei ist zu beobachten, letzteres nicht sogleich durch Wasseraufgießen bewirken zu wollen, da das Wasser, besonders bei dem in Nro. 29 bezeichneten Biete, welches aus forchenen starken Dielen, und nicht wie die gewöhnlichen, aus eichenen Blöcken gebildet ist, vor dem Aufquellen und Aneinanderschließen des Holzes durch das Biet fließen, und hiermit Fäulniß des darunter befindlichen Holzes herbeiführen würde, daher benetzt man vor dem Wasseraufgießen den Boden mit, in heißes Wasser getauchten, und hierauf ausgewundenen Tüchern Ist das Holz dadurch aufgequellt, und das Biet gereiniget worden, so wird sowohl Treß als Saft von den in der Nähe der Presse stehenden Bütten auf's Biet geschöpft, da der weiße Wein vor seiner Gährung ausgepreßt wird. Vor dem Ausschütten legt man 4 durchlöcherte Bretter — Bietbretter genannt — an die 4 innern Seiten des Biets, um dasselbe gleichsam zu erhöhen. Sie ragen ohngefähr ½ Fuß über das Biet hervor, und werden, damit der Saft gehörig abfließen kann, durch je 3 hölzerne angenagelte Handhaben, einen Zoll von den inneren Bietseiten entfernt gehalten."

„Da, wo die Spindel bei Presse Nro. 29, durch den Bietboden geht, ist sie, um das Abfließen des Saftes hier zu verhüten, mit vielen kleinen Hölzchen eingekeilt, und mit einem auf dem Biet sorgfältig befestigten, 1½ Fuß hohen, viereckigen Kästchen von Holz, oder runder Röhre von Eisenblech oder Leder umgeben."

„Ist der von den 4 Bietbrettern eingeschlossene Raum mit den zerquetschten Trauben beinahe angefüllt, so werden 2 Pfähle, Knechte genannt, über dieselbe gelegt; quer über dieselbe kommen die sogenannten Sackdiele, die ohngefähr 5 Zoll breit, 2½ Zoll dick und oben

abgekantet sind, wodurch sie beim Nebeneinanderlegen oben Rinnen bilden, welche, da die Dielen zuerst parallel mit den beiden Nebenseiten gelegt werden, das Abfließen des aufsteigenden Saftes erleichtern; bei Presse Nro. 29 hat jede der 2 mittleren Dielen in ihrer Mitte einen, je nach dem Stiefel oder Spindel bald eckigen, bald kreisrunden Ausschnitt, daher sie etwas breiter, als die andere Diele sind. Quer über den Sackdielen liegen die 4 Laubenhölzer (cccc). Diese sind ohngefähr 5 Zoll hoch 6 Zoll breit und werden bei Presse Nro. 30 in der Mitte näher zusammen gelegt; über die Laubenhölzer kommt der Preßblock (d) zu liegen, er wird am besten von Rüsternholz gemacht, und ist gewöhnlich 3½ bis 4 Fuß lang, 8 bis 10 Zoll hoch und 12 bis 15 Zoll breit."

„Nachdem diese verschiedenen Hölzer gehörig gelegt sind, *so wird* ein 14 bis 20 Fuß langer und ½ Fuß dicker Hebel (e) durch die beiden Schlüssellöcher (ff) gesteckt, und nach und nach gegen die linke Seite der Presse getrieben; hierdurch dreht sich der gußeiserne einem Steigrade ähnliche Kranz (g) und mit ihm entweder die Spindel, indem dieselbe da, wo sie vom Kranze umgeben wird, viereckig geschmiedet ist, wie bei Presse Nro. 30, oder die mit dem Kranze fest verbundene messingene Mutter, wie es bei Nro. 29 der Fall ist. Kann man den Hebel (z. B. wegen der linken Seite der Presse) nicht mehr weiter vorwärts treiben, so wird er in umgekehrter Richtung, d. h. gegen die rechte Seite der Presse zurück getrieben. Hierdurch gleitet der in seiner Mitte sich um die Spindel drehende Schlüssel den nächsten der 6 Zähne des Kranzes hinauf, fällt den senkrechten Abschnitt desselben herab, um bei weiterem Rückwärtstreiben noch einen Zahn hinauf zu rutschen, und an dessen Ende wieder nieder zu fallen. Nun kann der Hebel wieder vorwärts, d. h. gegen die linke Seite der Presse getrieben, und hiermit die Trebermasse allmählich stärker ausgepreßt werden. Ist der größte Theil des Saftes abgeflossen, und der Troß der Höhe des Biets ohngefähr gleich gekommen, so wird der erste Schlüsselarm mit dem nächsten Kranzzahn durch einen eisernen Hacken verbunden; alsdann wird der dadurch eingeschlossene

Schlüssel und somit auch der Kranz wieder rückwärts getrieben, und die Pressung aufgehoben. Auf beiden Seiten des Preßblocks, der Presse Nro. 29, ist oben ein Hacken befestiget, welchen man in dem gerade über ihm befindlichen Zahn des Körpers einhängt, wodurch der Preßblock mit dem Kranze und der Mutter beim Aufwinden in die Höhe gehoben, und bis zum neuen Pressen darin erhalten wird. Die verschiedenen Hölzer, so wie die Bietbretter, werden nun weggenommen, letztere bis zum nächsten Aufschütten zur Seite gelegt, und der Troß ungefähr ein halb bis 1 Fuß von den inneren Bietseiten, mittelst dem durch Fig. 8 bezeichneten Bietmesser geschnitten. Nachdem das losgetrennte mit den Händen über den entstandenen Beet von Trebern zerkleinert und verbreitet ist, und die obengenannten Hölzer in derselben Folge wieder aufgelegt sind, wird wieder gepreßt."

„Das von Weiden geflochtene Beersieb, Fig. 24, welches man beim Aufschütten und ersten Pressen vor die Ablauf-Röhren an die Stelle der in Nro. 30, Nro. 29 mit X bezeichneten Vorrichtung legte, wird entfernt, X hierauf über den Deckel und die Bütte gesetzt, und letztere mit dem Anhängschloß verschlossen."*)

„Die Wirkung der Kraft zum Pressen zu vermehren, ist in passender Entfernung von der Presse auf der linken Seite ein senkrecht stehender, ohngefähr 8 Zoll starker Baum angebracht, um welchen ein am anderen Ende des Hebels befestigtes Seil, mittelst durch gesteckten, ohngefähr 6 bis 8 Fuß langen Kreutzstücken gewunden, und dadurch der Hebel angezogen wird."

„Gewöhnlich wird viermal der gußeiserne Kranz aufgewunden, der Troß abgeschnitten, die 4 losgetrennten Streifen zerbröckelt, über das übrige verbreitet, und dann wieder gepreßt."

„Nach dem ersten Pressen wird der Troß, wenn die Spindel

*) Dieser mit X bezeichnete Kasten ist auf dem Deckel aufgesetzt, und deckt die Rinnen, durch welche der Most aus dem Biet in die ovale Bütte fließt, damit alles verschlossen ist, und Niemand aus der Bütte Most nehmen kann. Br.

durch das Biet gehet, in 2 Beete getheilt, indem man wie auf den Seiten, so auch in der Mitte des Trosses parallel mit den Nebenseiten des Biets einen Gang ausschneidet, dessen Breite etwas größer als die Spindel ist."

„Werden diese Pressen von 2 Mann gehörig bedient, so kann alle 2 Stunden der Troß abgeschnitten, also ungefähr alle 10 Stunden frisch aufgeschüttet werden. Wegen Mangel an Arbeitern, welche über Tag mit Trauben tragen rc. beschäftiget sind, wird jedoch gewöhnlich spät Abends aufgeschüttet, gepreßt, Morgens aber gestochen, gepreßt, und dieß Mittags und Abends wiederholt, worauf wieder frisch aufgeschüttet wird; somit kommt letzteres innerhalb 2 Tagen höchstens dreimal vor."

„Der ausgepreßte Troß ist 4 bis 5 Zoll hoch und trocken, (bei sehr faulen und eingeschrumpften Trauben wird weniger hoch aufgeschüttet) er wird entweder verfüttert, oder zu Branntwein verwendet; man erhält vom Weinbrenner 1 fl. 45 kr., von den 1 Stück Wein liefernden ausgepreßten Trebern."

„Die Größe der Biete ist sehr verschieden; gewöhnlich sind sie 5 bis 5½ Fuß im Lichten breit und lang; die großen, welche der Verfasser dieser Beschreibung sahe, hatten nicht über 6 bis 7 Fuß innere Breite und Länge, und 7 bis 10 Zoll innere Tiefe."

„Auf den unter Nro. 30 — 40 bezeichneten, ebenfalls 6 — 7 Fuß breiten und langen Bieten können, bei Anwendung der Bietbretter, soviel Treber mit Saft aufgeschüttet, und noch gehörig ausgepreßt werden, daß man hievon 7 bis 9 Ohm, ohngefähr 4 Würtembergische Eimer Most beim Pressen erhält, weßwegen die ebenfalls bezeichnete ovale Mostbütte (k) 5 bis 6 Ohm halten soll."

„Man rechnet im Rheingaue, daß von 24 Viertel Beerwein, oder zerquetschten Trauben, 1 Ohm oder 20 Viertel Hellwein oder Most erhalten werde.*) Nun erhält die dortige Bütte, Fig. 26,

*) 1 Stück enthält 7½ Ohm, 1 Ohm 20 Viertel, 1 Viertel 4 Maas, 1 Maas 4 Schoppen. Das ganze Stück enthält etwa 1400 grüne Bouteillen.

hier Legel genannt, bis zum obersten der 6 von Viertel zu Viertel eingeschlagenen Nägel, 6 Viertel, daher man auch sagt, um ein Stück Most beim Pressen zu erhalten, müßen 30 Legel gemosterter Trauben aufgeschüttet werden. Der Vorlauf wird nicht von dem Druck getrennt, ist die vor der Presse stehende Möstbütte voll, so wird der Most sogleich in den Keller gebracht. Hierzu bedient man sich nicht selten der mit (m) Presse Nro. 29 bezeichneten Vorrichtung, indem durch die Herausnahme eines Gewölbsteines eine unmittelbare Kommunikation zwischen Bütte und Keller hergestellt wurde; zum weiter Leiten des Mostes in dem Keller werden gewöhnlich tannene Rinnen angewandt."

Vergleichende Uebersicht und Zusammenstellung aller auf dem Striche von Hochheim bis Aßmannshausen vorkommenden Weinbau-Verhältnisse.

§. 265. 1) Der Bauboden bestehet theils aus Alluvialboden, theils aus Diluvialboden, theils aus Thonschiefer; welcher mehr oder weniger verwittert. Z. B. Hochheim hat blos Alluvialboden, welcher größtentheils aus sandigen und kalkhaltigen Thonlagern, mit einigen Zwischenlagern von Kieß (Quarzgeschiebe) bestehet. Diluvialboden, bestehend aus Thonschiefer, weißem Quarz und weißgrünen Sandsteingerölle, haben die vordern Hügel des Rheingaues zu Ellfeld, Marcobrunnen, Hattenheim rc. Der Johannisberg hat größtentheils Diluvialboden, unten etwas Alluvialboden, nnd auf der südwestlichen Seite Thonschiefer. Aus letzterem bestehen indessen die interessantesten Punkte des Rheingaues und die dem Hauptgebirge zunächstliegenden Weinorte, wie Neudorf, Kiedrich, Hallgarten, der Gräfenberg, der Rauenthalerberg, der Steinberg, der Johannisberg, der Rotheberg, der Rüdesheimerberg und Aßmannshausen.

2) Die Vorbereitung des Bodens vor dem Rotten ist folgende: In Hochheim wird größtentheils das Land planirt, und darauf mit Grassaamen eingesäet, welcher dreijährigem Wachsthume überlassen wird. In Ellfeld wird selten planirt, und 3 Jahre mit Klee bepflanzt. Bei Hattenheim wird nach dem Aushauen vieles planirt, auf dem Johannisberge ebenfalls. In Rüdesheim, besonders am Berge, wird gewöhnlich der Boden das letzte Jahr nicht gebauet, ausgehauen und gerottet.

3) Das Rotten wird durchgehends 2 Fuß tief vorgenommen, damit die Rebe auf der Sohle des Bodens aufsitze. In Hochheim wird aber in neuerer Zeit 2½ — 3 Fuß tief gerottet, um neuen Boden auf die Oberfläche zu bringen, der dem Wachsthume zuträglicher ist.

4) Das Bepflanzen geschiehet durchgehends mit Blindreben von 2 Fuß Länge. Auf dem Johannisberge läßt aber Heckler mit besserer Einsicht Wurzelreben setzen. Allgemein werden 3 Reben in eine Linie in geringer Entfernung gesetzt, welche einen ganzen Stock bilden. In Rüdesheim und Aßmannshausen werden 4 Reben ins Quadrat gesetzt. Allenthalben werden Löcher mit einem Setzeisen vorgestoßen, worein die Reben gesteckt werden.

5) Das Nachbessern abgehender Stöcke geschiehet hier blos durch Hinüberlegen eines Schenkels des benachbarten Stockes.

6) Der Morgen Weinberg hat überall 160 Ruthen, und faßt 4000 Stöcke, welche an Bergen auf 3½ Fuß im Quadrate gepflanzt werden, in den Ebenen dagegen, wo starker Holzwachs ist, werden die Gassen 4 Fuß breit gelassen.

7) Die Erziehungsart ist durchgehends die niedere einschenkliche Halbbogen Erziehung nebst der Blanken-Erziehung.

8) Das Binden im Frühjahre geschiehet größtentheils mit Weiden, selten mit Stroh, dagegen die Bande im Sommer werden alle mit Stroh gemacht, und dieß heißt Heften.

9) Der Rebsatz ist durchgehends Rießling. In den geringeren und flachen Weinlagen wird der Kleinberger untermengt. In Rüdesheim am Berge wird bedeutend der Orleans gepflanzt, gegen Aßmannshausen viele Trollinger, und in Aßmannshausen hauptsächlich der große Burgunder. In Hochheim wird ebenfalls etwas Burgunder gepflanzt.

10) Die Beholzung geschiehet durchgehends mit Pfählen aus Tannen- oder Eichenholz, zu jedem Stocke werden 2 Pfähle, nämlich 1 ganzer und 2 halbe, gerechnet. In Hochheim werden aber größtentheils 3 Pfähle gegeben. Der Morgen zu beholzen kostet 125 bis 150 Gulden.

11) Das Ausbrechen vor und nach der Blüthe wird in dem ganzen Bezirke nur von wenigen beobachtet. Ausgegeitzt wird nirgends eine Rebe.

12) Das Quetschen der Trauben wird allgemein in Tretzübern mit Stiefeln vorgenommen, nur in Rüdesheim werden die bekannten Mosterkolben und keine Tretzüber angewandt. Mühlen werden nur wenige mehr gebraucht.

13) Die Keltern oder Pressen sind durchgängig die mit einer großen hölzernen Schraube, auch finden sich hie und da noch einige Baumkeltern, so wie einige eiserne Keltern, die jetzt mehr in Aufnahme kommen.

14) Die Bodenbearbeitung ist sich allenthalben ziemlich gleich.

15) Die Instrumente sind ebenfalls dieselbe, mit der geringen Abweichung; daß in steinigen Boden die Karste spitze Zähne haben, während die für die Ebene etwas breiter sind.

16) Die besten Lagen sind allenthalben die südlichen und südwestlichen, die östlichen sind die geringsten.

17) Die Abdachungen sind sehr verschieden, und steigen bis auf 40 Grad. Der Gräfenberg hat 30 Grad ohne Terassen-Mauern.

18) Das vorherrschende Unkraut ist: Kreutzkraut,

Senecio vulg., Hühnerdarm Stellaria alsine, Wintergrün, mercurialis annua, Winde convolvulus arvensis, verschiedene chenopodien und calendula arvensis, auch Keblauch allium vineale.

19) **Das Düngen** geschiehet der Regel nach alle 3 Jahre in Kauten, (oder 10 — 12 Zoll tiefen Gruben) hinter jedem Stocke.

20) **Der Verkaufspreis** bester Lagen stehet im Rheingaue, theils gering, theils auch enorm hoch. In gewöhnlichen Lagen stehet der Morgen 800 — 1000 fl., in Ellfeld 1600 fl., in Rauenthal 2500 fl., in Hochheim von 4000 bis 5000 fl., in Rüdesheim von 3000 bis 6000 fl.

21) **Das Alter** der Weinberge kann man im Durchschnitte zu 25 Jahre annehmen. Ausnahme machen der Berg bei Rüdesheim, wo die Orleans Weinberge ein sehr hohes Alter erreichen, auch die in geringeren Lagen mit Kleinbergern angelegte Weinberge, werden bedeutend älter, als die Rießlinganlagen.

22) **Der Wein-Ertrag** gibt im Durchschnitte allgemein in gewöhnlichen guten Jahrgängen auf den Morgen 1 Stück Wein. In außergewöhnlichen Weinjahren wohl auch 1 ½ Stück. Der Durchschnittsertrag von 25 Jahren, alles dabei eingerechnet, gibt 3 Ohm pr. Jahr.

23) **Die Baukosten** eines Morgens Weinberg, mit allen Arbeiten, betragen in Hochheim 18 — 20 fl., in Ellfeld 25 fl., eben so im Steinberge und auf dem Johannisberge, mit den dabei gerechneten Nebenbenutzungen; in Rüdesheim 22 — 24 fl.

24) **Der Tagelohn** eines Wingertsmannes, ohne Kost, ist zu Hochheim 24 — 28 kr., in Ellfeld 32, oft 40 kr., in Rüdesheim 36 kr. und 1 Maas Wein.

Anhang.

§. 266.

Der Unterrhein

nimmt, wie ich oben angegeben habe, schon mit Aßmannshausen einen anderen, verschiedenen Charakter an; die ganze Natur, möchte ich sagen, liegt hier in anderem Gewande. Das früher freundlich lachende Gebiet gestaltet sich zu einem ernsten. Ein mehr rauhes Gebilde aus Bergen, Wäldern, nakten Felsen etc., zwischen welchen der Rhein im eilenden Fluge durchrauscht, im Gegensatze zu dem ruhigen Wasserspiegel im Schooße des Rheingaues, gibt uns deutlich zu erkennen, daß man hier dem Paradiese des teutschen Weinbaues entrückt ist; wohl begrünet noch manche Rebe die Ufer und Berge dem Strome entlang, wohl ist noch manche einzelne Blume des Weinbaues zu finden; allein der ununterbrochene Blüthenkranz köstlicher Blumen ist nur das Rheingau. *)

§. 267. Da Hörter in seinen trefflichen Schriften, die sich wohl in den Händen der meisten rationellen Oenologen befinden, die

*) Hörter sagt sehr schön in seinem Journale, Heft 4, Seite 731. „Diese Berge, welche den Strom auf beiden Seiten beengen und brechen, hemmend seine Gewalt in mannigfachen Krümmungen, sind fast durchgängig mit Reben bekränzt, hinauf von der Sohle bis zum bebüschten oder mit Saaten bedeckten Scheitel. Jene harten Urfelsen, die alle Vegetation von sich verbannen, stehen da, Sturz drohend über den Rücken des teutschen Flusses, gekrönt durch die Trümmer zerfallener Burgen, und verkündend die Zeit des wilden Kampfes der Elemente, zugleich mit der späteren ritterlichen Kraftentwicklung.

Gegend des Unterrheins in statistischer und topographischer Hinsi umfassend geschildert, die Mängel gerügt, und viele Verbesserung eingeführt hat, so wäre es überflüssig, hier dieselbe nochmals zu wied holen; ich will mich deßhalb darauf beschränken, die Erziehung d Umgegend von Bacharach, Manubach, Caub, Oberwesel ꝛc. schildern, die eine eigenthümliche Behandlung ist. Mit dem übrig verweise ich die Leser auf die Schriften Hörters.

§. 268. Die Gebirgsart, worauf die Weingelände die Distriktes liegen, ist durchgehends Thonschiefer, welcher in verschi denen Nuançen und Farben vorkommt. An mehreren Stellen ist lichtgrau, an anderen röthlich, an anderen wieder ganz schwarzg wobei er gewöhnlich in Dachschiefer übergehet, was hauptsächlich zu Caub der Fall ist, wo Dachschiefer-Brüche sind. Die aufgelagerte Erde ist gewöhnlich Thon, eine Folge des durch Einwirkung der Atmosphärilien zerstörten Unterlagers. Da die Abdachungen gewöhnlich ziemlich steil sind, wie die Enghöll mit 36, und Bail mit 30 Grad bei Oberwesel, so wird bei dem Rotten der Boden oft bis auf 4 Fuß Tiefe umgebrochen, theils um Bauboden genug zu erhalten, der durch zerkleinerte Thonschiefer-Stücke vermehrt wird, theils auch um größere Bruchstücke zu erhalten, womit man die Mauern zu Terassen aufführt, welche den Zweck haben, die allzu starke Abdachung zu brechen, damit der Bauboden sich nicht abschwemmt, und nicht so abbauet. Da wo sich der Boden wieder ausflächt, wird gewöhnlich nur auf 2½ Fuß Tiefe gerottet.

§. 269. Mit Blindholz wird allenthalben gesetzt. Unter Aßmannshausen, bei Lorch ꝛc., werden 4 Reben wie zu Aßmannshausen gepflanzt, dagegen zu Bacherach, Caub und Oberwesel, und deren Umgebung werden 3 Blindreben in eine Linie ganz dicht zusammen gesetzt, und zwar mit dem Setzstöcker, der fast dieselbe Form hat, wie im Rheingaue das Setzeisen. Die Abbildung davon ist in Hörters Schriften. Bevor man das Blindholz, oder die Setzreben pflanzt, werden sie in der Länge von 18 — 24 Zolle zugeschnitten, wobei der Bart oder untere Wulst entfernt wird; dann werden

le, in Bündel von 50 bis 100 gebunden, und an einem schattigen Orte in Löcher in die Erde gestellt, bis an das obere Auge, dann werden sie mit Erde umgeben, und stark mit Wasser begossen (eingeschlammt), wodurch sie ganz in feuchter Erde stehen, worauf dann Ei. e April oder im Mai gesetzt wird, wobei aber das obere Auge über die Bodenfläche heraussteht. In felsigem Boden wird Flußsand beila.fen gelassen, worin sie recht gut wachsen, im Thonboden dagegen wird nur die Erde mit dem Setzstöcker beigedruckt.

§. 270. Das Setzen geschiehet in 2½ Fuß im Quadrat, auch 2½ Fuß der Zeile nach, und 3 Fuß in der Breite, welches man ...ften heißt, (d. h. der Weinberg ist 2½ Fuß gekräftet.)

§. 271. Im 2ten und dritten Frühjahre werden die Reben abgeworfen auf 2 Augen, und alles übrige rein abgeschnitten, damit nur an jeder Rebe 2 Ruthen wachsen, welche im Sommer an beigesteckte Pfähle angeheftet werden.

§. 272. Im 4ten Frühjahre wird der Stock, (d. h. der ganze Weinberg) verlegt, in der Absicht, um einen dauerhaften Weinberg zu bekommen. Es wird nämlich jeder Stock*) auf der Seite gegen dem Berge hin, 1 Fuß tief aufgegraben, und eine 1½ Fuß tiefe Grube, welche 2 Fuß lang ist, gegen den Berg anlaufend gemacht, nach diesem wird der Stock ausgeschnitten, und 3 gesunde lange Reben werden nebeneinander in diese Grube geleget, so daß die Spitzen der Reben beinahe an dem oberen Stocke aus der Erde reichen. NB. sie werden an ihrer neuen Stelle 1 Fuß senkrecht aufgebogen, mit der ausgegrabenen Erde bedeckt, und 2 Augen über dem Boden abgeschnitten, worauf ein Pfahl zugesteckt wird. Diese 3 Reben mit 6 Augen geben 6 Lotten, welche den Sommer über an den Pfahl gebunden werden.

§. 373. Im 5ten Frühjahre werden die 3 Reben der

*) Man vergesse nicht, daß die 3 Setzreben einen Stock ausmachen.

oberen Augen, in der Länge von 8 — 10 Augen angeschnitten, und die 3 unteren Reben werden zu Knoter auf 2 Augen abgeworfen, dann werden noch 1 auch 2 Pfähle zugesteckt, wie (Fig. 19) zeigt und die 3 Reben in horizontaler Richtung eine Hand breit über der anderen mit Weiden festgebunden.

Den Sommer über werden die Lotten aus den Knoten an den Stockpfahl geheftet, und die Lotten aus den vorderen Augen der Schneidreben werden an dem vorderen Pfahl gebunden. Die Zwischenstehenden werden abgezwickt.

§. 275. Im 6ten Frühjahre werden an alle Triebe 2 der horizontalen Reben ausgeschnitten, und eine der vordersten aufgebundenen Lotten wird so lange angeschnitten, daß sie in umgekehrter horizontaler Richtung bis an den Stockpfahl reicht. Die vorjährigen Schneidreben bilden nun die horizontalen Schenkel der neuen Schneidreben. Aus dieser Beziehung nenne ich auch diese Methode die horizontale Schenkel-Erziehung.*)

Die dritte vorjährige Rebe wird dagegen an dem Knot abgeschnitten, und eine Knotrebe von 8 — 10 Augen neben einen der vorjährigen Schenkel gelegt, so daß immer 3 Tragreben wie eine Leiter übereinander stehen, (siehe Fig. 20, A–B.). Von den Knotreben der zwei Schenkel wird die oberste wieder abgeworfen, und die unterste auf 2 Augen angeschnitten, und so als Reserve erhalten, um später einen oder den anderen Schenkel wieder abwerfen, und einen neuen nach bilden zu können.

§. 275. Die Sommerbehandlung ist von jetzt an verschieden von der vorigen. Die Lotten der Knot werden immerhin an den Stockpfahl angebunden, dagegen werden die dem Schenkel zunächst stehenden Lotten an den vorderen Pfahl aufgebunden, um künf-

---

*) Metzger nennt sie in seinem rheinischen Weinbau die Cauber Erziehung.

tiges Jahr wieder zur Schneidrebe dienen, und zurück gelegt werden zu können, u. s. f.

In den folgenden Jahren wird immer so abgewechselt, daß fast jedes Jahr einer der Schenkel abgeworfen werden kann, und durch einen neuen ersetzt wird, was durch die kurze Schneidrebe, und die Knot bewerkstelligt wird. Jeder, welcher mit dem Weinbaue näher vertrauet ist, wird die weitere Manipulation sich dazu denken können.

§. 276. Der Rebsatz ist bei Lorch größtentheils Kleinberger und der große Burgunder wie zu Aßmannshausen (eben so ist dort die Rheingauer-Erziehung noch wie zu Aßmannshausen). Caub hat größtentheils Kleinberger, Klennber, genannt. Bacherach und Oberwesel mit ihren Umgebungen, z. B. Steeg, Diebach, Manuberg, Weinsberg, Damscheid, Perscheid, Langscheid, Detlhofen, welches die renommirtesten Orte des Unterrheines sind, haben größtentheils Rießlinge in den besten Lagen, in den geringeren Lagen werden dann Klennber und Kleebroth (der große Burgunder) gepflanzt,*) so zwar, daß viele rothe Weine da erzogen werden.

§. 277. Die Erziehung ist die Rheingauer bei Rießlingen, am gebräuchlichsten aber die horizontale Schenkel-Erziehung bei Kleinberger und Burgunder oder Klebroth. Ein Sprichwort der dasigen Winzer will ich hier anführen, das darauf hinweist, wie man dem Rießlinge das Wort redet:

Ein Rießlinglingstock — ein wollener Rock —
Ein Kornbrod — schützt vor Noth.

§. 278. Die besten Weinlagen von Manubach sind Retz, Grub, Langohr, Stiehl, Langgarten; die besten von Steeg heißen Flur, Bocksberg, Hambusch und Wegscheidt. Die besten Lagen von Oberwesel sind Enghälle, Bail, Karstein, und Kalvinusberg über

*) Herr Hörter pflanzt auch Ortlieber, Rulander und Traminer.

dem Rheine für die weißen Weine, für die rothen sind Frohnacker und Fluhr die besten.

Die südlichen und östlichen Expositionen sind auf dem linken Rheinufer allgemein die besten Weinlagen.

§. 129. Die Beholzung ist mit eichenen Pfählen von 5 — 6 Fuß Länge.

§. 280. Die Pfähle kosten pr. 1000 Stücke 20 — 25 fl., je nach Qualität. Zu ¼ Morgen, à 40 Ruthen, braucht man 3000 Pfähle, zu jedem Stocke 3 Pfähle gerechnet, also auf das Viertel Land 1000 Stöcke. Ein großer Theil der Weinberge hat aber pr. Stock nur 2 Pfähle, besonders da wo sie enggekräftet sind, siehe Fig. 19 B. und 20 B.

§. 281. Das Quetschen der Trauben geschiehet in hiesiger Gegend, vermittelst Keulen, (Mosterkolben) oder dicken Pfählen in dem Legel (der Tragbütte.) Sie werden sobald wie möglich ausgepreßt.

§. 282. Die Bodenbearbeitung geschiehet nur 2 auch 3mal. Im März wird mit dem Karste gegraben (gehackt). Anfangs Juli und Anfangs September wird gerühtt.

§. 283. Die Düngung geschiehet alle 3 — 4 Jahre in länglichten Gruben vor dem Stocke, wobei der Dünger mit Erde bedeckt wird.

§. 284. Junge Weinberge werden schon im ersten oder zweiten Herbste gedüngt, so zwar, daß alter Dünger um die Setzreben herum gelegt wird.

§. 285. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen pr. Jahr 28 — 30 fl.

§. 286. Der Taglohn eines Weingärtners ist 36 kr. nebst Morgens ¼ Schoppen Schnaps und Mittags 1 Schoppen Wein.

§. 287. Gedeckt mit Erde werden die Weinberge hier auch

nicht, blos jungen Weinbergen wird vor Winter etwas Erde beigezogen, damit sie geschützt sind.

Dieß wäre somit als das Hauptsächlichste aus der üblichen Erziehungsmethode angegeben. Derjenige Leser, welcher diese Angaben lückenhaft finden sollte, kann in Hörters Schriften das Ausführliche erfahren.

Uebersicht

des Flächengehalts sämmtlicher Weinberge, im Herzogthum Nassau, in den Aemtern Braubach, Eltville, St. Goarshaussen, Hochheim, Höchst, Nassau, Rüdesheim, Runkel und Wiesbaden.

160 Quadratruthen zu einem Morgen.

	Gemeinde	Flächengehalt M	R
I.	**Braubach.**		
	Braubach . . .	215	154
	Comp	345	89
	Filsen	38	40
	N. Lahnstein . .	191	134
	Nievern	63	95
	O. Lahnstein . .	207	159
	Osterspey . . .	78	61
		1141	92
II.	**Eltville.**		
	Eltville	469	126
	Erbach	377	60
	Hallgarten . . .	280	122
	Hattenheim . . .	368	128
	Kiedrich	223	95
	Mittelheim . .	211	52
	Neudorf . . .	173	63
	N. Walluf . . .	118	72
	O. Walluf . . .	38	57
	Oestrich	539	104
	Rauenthal . . .	265	53
		3066	132
III.	**St. Goarshausen.**		
	Auel	—	—
	Bornig	115	81
	Caub	303	10
	Derscheid	55	44
	Ehrenthal . . .	28	155
	St. Goarshausen .	173	15
	Lierscheid . . .	33	76
		709	61
	Transp.	709	61
	N. und O. Kestert	124	81
	Nochern	42	10
	Patersberg . . .	35	98
	Wellmich . . .	64	25
		975	115
IV.	**Hochheim**		
	Delkenheim . . .	66	112
	Diedenbergen . .	75	156
	Flörsheim . . .	254	55
	Hochheim . . .	904	97
	Igstadt	41	3
	Massenheim . .	69	98
	Nordenstadt . .	86	75
	Wallau	83	126
	Wickert	196	128
		1779	50
V.	**Höchst.**		
	Sosheim	80	86
		80	86
VI.	**Nassau.**		
	Bad-Ems . . .	39	44
	Dausenau . . .	79	51
	Dinunthal . . .	8	157
	Nassau	109	96
	Obernhof . . .	41	47
	Scheuern . . .	17	151
	Weinähr . . .	23	131
		320	37

	Gemeinde	Flächengehalt M	Flächengehalt R		Gemeinde	Flächengehalt M	Flächengehalt R
VII.	Rüdesheim.			VIII.	Runkel.		
	Aßmannshausen	204	65		Runkel	23	54
	Aulhausen	22	42		Schadeck	14	94
	Eibingen	249	113		Villmar	4	159
	Geisenheim	627	70			42	147
	Johannisberg	226	60	IX.	Wiesbaden.		
	Lorch	544	5		Frauenstein	126	93
	Lorchhausen	196	135		Schierstein	166	46
	Rüdesheim	567	70		Wiesbaden	47	92
	Winckel	493	68			340	71
		3140	148				

Zusammenstellung:

Braubach	1141	92
Eltville	3066	132
St. Goarshausen	975	115
Hochheim	1779	50
Höchst	80	86
Nassau	320	37
Rüdesheim	3140	148
Runkel	42	147
Wiesbaden	340	71
Summa:	10,888	78

Nachtrag für das zweite Heft.

Uebersicht

der Morgenzahl der Weinberge in den einzelnen Orten der Provinz Rheinhessen.

Fortl. Nro.	Benennung der Gemeinden	Morgenzahl
	Kanton Alzei.	
1	Albig	62
2	Bermersheim	6
3	Alzei und Schafhausen	150
4	Bechenheim	—
5	Bornheim	34
6	Lonsheim	25
7	Erbesbüdesheim	20
8	Flomborn	4
9	Dietersheim	–
10	Flonheim	100
11	Framersheim	160
12	Dautenheim	—
13	Freimersheim	—
14	Wahlheim	1
15	Heimersheim	38
16	Kettenheim	—
17	Esselborn	—
18	Nack	15
19	Niederwiesen	—
20	Odernheim	150
21	Köngernheim	—
22	Offenheim	—
23	Uffhofen	80
24	Weinheim	75
25	Wendelsheim	13
		933
	Kanton Bingen.	
26	Bingen	346
27	Büdesheim	724
28	Dietersheim	60
29	Sponsheim	32
30	Dromersheim	430
	Latus	1612

Fortl. Nro.	Benennung der Gemeinden	Morgenzahl
	transp.	1612
31	Gaulsheim	24
32	Gensingen	352
33	Grolsheim	100
34	Kempten	295
35	Ockenheim	400
		2773
	Kanton Mainz.	
36	Kastel	130
37	Kostheim	204
38	Mainz und Zahlbach	131
		465
	Kanton Niederolm	—
39	Bretzenheim	25
40	Ebersheim	392
41	Essenheim	370
42	Finthen	20
43	Drais	—
44	Gonsenheim	57
45	Harxheim	142
46	Gaubischofsheim	180
47	Hechtsheim	60
48	Kleinwinternheim	30
49	Marienborn	—
50	Laubenheim	450
51	Niederolm	90
52	Oberolm	150
53	Sörgenloch	100
54	Stadecken	468
	Lat.	2534

Fortl. Nro.	Benennung der Gemeinden	Morgenzahl
	Transp.	2534
55	Weisenau . . .	180
56	Zornheim . . .	50
		2764
	Kanton Oberingelheim.	
57	Appenheim . . .	150
58	Aspisheim . .	216
59	Bubenheim . .	100
60	Budenheim . .	28
61	Elsheim . . .	200
62	Engelstadt . . .	500
63	Freiweinheim . .	—
64	Gaualgesheim . .	780
65	Großwinternheim .	400
66	Heidesheim . .	212
67	Horrweiler . .	250
68	Jugenheim . .	316
69	Mombach . , .	144
70	Niederhilbesheim .	60
71	Niederingelheim . .	300
72	Oberingelheim . .	800
73	Sauerschwabenheim .	195
74	Wackernheim . .	120
		4741
	Kanton Oppenheim	
75	Bodenheim . . .	883
76	Dalheim . . .	165
77	Dexheim . . .	56
78	Dienheim . . .	521
79	Nudelsheim . .	122
80	Oelgesheim. . .	64
81	Einsheim . . .	30
82	Wintersheim . .	—
83	Guntersblum . .	692
84	Hahnheim . . .	275
85	Köngernheim . .	40
86	Lörzweiler . . .	170
87	Mommernheim . .	140
88	Nackenheim . .	458
89	Nierstein . . .	882
	Latus	4484

Fortl. Nro.	Benennung der Gemeinden	Morgenzahl
	Transp.	4484
90	Oppenheim . .	286
91	Schwabsburg . .	203
92	Selzen	864
93	Waldulversheim .	336
94	Weinolsheim . .	74
		6247
	Kanton Osthofen.	
95	Abenheim . . .	180
96	Alsheim und Hangenwahlheim . .	350
97	Bechtheim . . .	540
98	Blödesheim . .	—
99	Dittelsheim . .	80
100	Dorndürkheim . .	60
101	Eich	10
102	Eppelsheim . .	3
103	Gimbsheim . .	—
104	Hamm . . ,	—
105	Hangenweisheim .	12
106	Heppenheim . .	—
107	Heßloch . . .	60
108	Kettenheim . .	12
109	Ibersheim . .	—
110	Mettenheim . .	150
111	Monzernheim - .	14
112	Osthofen . . .	400
113	Rheindürkheim . .	—
114	Westhofen . . .	300
		2171
	Kanton Pfeddersheim.	
115	Bermersheim . .	20
116	Dalsheim . .	80
117	Gündersheim und Enzheim . . .	74
118	Gündheim . .	130
119	Heppenheim . .	140
120	Herrnsheim . .	165
121	Hochheim . .	50
122	Neuhausen . .	15
	Latus	674

Fortl. Nro.	Benennung der Gemeinden	Morgenzahl
	Transp.	674
123	Hohensülzen	23
124	Horchheim	90
125	Kriegsheim	70
126	Leiselheim	37
127	Mölsheim	95
128	Mörrstadt	36
129	Monsheim	80
130	Niederflörsheim	150
131	Oberflörsheim	6
132	Offstein	40
133	Pfeddersheim	300
134	Pfiffligheim	63
135	Wachenheim	15
136	Weinsheim	42
137	Wiesoppenheim	40
		1761
	Kanton Wöllstein.	
138	Badenheim	66
139	Pleitersheim	18
140	Biebelsheim	40
141	Ippesheim	54
142	Bosenheim	130
143	Eckelsheim	50
144	Freilaubersheim	100
145	Fürfeld	41
146	Tiefenthal	—
147	Hackenheim	30
148	Neubamberg	12
149	Pfaffenschwabenheim	180
150	Planig	185
151	Siefersheim	47
152	Sprendlingen und St Johann	800
153	Steinbockenheim	3
154	Volxheim	85
155	Wöllstein	120
	Latus	1961

Fortl. Nro.	Benennung der Gemeinden	Morgenzahl
	Transp.	1961
156	Gumbsheim	40
157	Wonsheim	8
158	Zotzenheim	77
159	Welgesheim	72
		2158
	Kanton Wörrstadt	
160	Armsheim	100
161	Schimsheim	40
162	Bechtolsheim	90
163	Biebelnheim	100
164	Eichloch	164
165	Ensheim	90
166	Friesenheim	54
167	Gabsheim	45
168	Gaubickelheim	250
169	Hillesheim	76
170	Niedersaulheim	360
171	Niederweinheim	80
172	Oberhilbersheim	—
173	Obersaulheim	140
174	Partenheim	419
175	Schornsheim	278
176	Spiesheim	150
177	Sulzheim	200
178	Udenheim	250
179	Undenheim	102
180	Vendersheim	182
181	Wallertheim	80
182	Wörrstadt	250
183	Wolfsheim	60
		3560
	Kanton Worms.	
184	Worms	269
		269

Wiederholung nach Kantonen.

	Morg.
Kanton Alzei	933
„ Bingen	2773
„ Mainz	465
„ Nederolm	2764
„ Oberingelheim	4741
„ Oppenheim	6247
„ Osthofen	2171
„ Pfeddersheim	1761
„ Wöllstein	2158
„ Wörrstadt	3560
„ Worms	269
Hauptsumme	27,842

Ueberſicht

der Morgenzahl ſämmtlicher Weinberge in der Provinz Rheinpreußen.

In dem Beſtand von 1833 *) 180 Quqdratruthen zu einem Morgen.

Regierungs-Bezirk.	Flußgebiete.	Morgen-Zahl.	□ Rthn.	Summa.	
Achen	an der Roer . . .	118	176	118	17
Coblenz	am Rhein	11844	87		
	an der Moſel . . .	8947	49		
	an der Ahr . . .	3255	155		
	an der Nahe . . .	6666	40		
				30713	151
Cöln	am Rhein	3236	57		
	an der Sieg . . .	108	13		
	an der Erft . . .	—	135		
				3347	25
Trier	an der Moſel . . .	11658	98		
	an der Saar . . .	2338	112		
	an der Saur . . .	38	148		
	an der Nieb . . .	403	73		
	an der Höferbach . .	—	—		
	Rims und Our . .	13	46		
				14445	80
	Summa der ganzen Provinz			48625	72

Hievon betragen ſämmtliche Weinberge

an der Moſel 20605 M. 147 Rth.

an dem Rhein 15080 » 144 »

*) Nach der preußiſchen Staatszeitung vom Jahre 1834, No. 173.

Benennung der Figuren.

Fig. 19



